



6 道菜精选套餐

欢迎小食

腌日本吞拿鱼

柚子及豆腐酱汁、8 ½ 精选鱼子酱

NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia

油封鳕鱼

酸甜茄子、香草鳕鱼、番茄酱汁

2014 Fattoria San Lorenzo "Campo delle Oche" Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche

意大利面 "Pastificio Gentile"

挪威帝王蟹、阿玛尔菲柠檬、罗勒

2017 Quintodecimo "Exulet" Fiano d'Avellino, Campania

M9 招牌 "Mayura" 牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

2013 Cianfagna "Sator" Tintilia, Molise

或

"Aveyron" 羊肉

慢煮甜椒 "peperonata"、Robiola 水牛芝士熔浆、羊肉原汁

2013 Marchesi Di Barolo "Cannubi" Barolo, Piemonte

餐后甜品

青苹果配青瓜沙拉、青瓜泡沫配沙冰

精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

2014 Antinori Muffato della Sala, Umbria

或

意大利蟠桃

蟠桃蜜饯、莫斯卡托萨巴雍、葡萄柚

2018 Saracco "Moscato d'Asti", Piemonte

1580 澳门币每位

配酒另加 700 澳门币每位

优质配酒另加 1400 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币價目需附加 10%服务费