



## 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

番茄香醋酱汁、塔加斯卡橄榄、野生牛至、风干番茄

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

\*\*\*

### 意大利细扁面 "Pastificio Gentile"

挪威帝王蟹、香葱、阿玛尔菲柠檬

*2017 Centopassi "Cataratto", Sicilia*

\*\*\*

### 招牌 "Mayura" 牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

*2013 La Magia "Brunello di Montalcino", Toscana*

或

### "Aveyron" 羊肉

时令蔬菜、Robiola 水牛芝士熔浆、羊肉原汁

*2011 Moccagatta "Nebbiolo d'Alba", Piemonte*

\*\*\*

### 餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

\*\*\*

### 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

### 榛子卷

车厘子配意式香醋果酱、英式香草酱

*Frangelico "on the rocks", 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



## 8 道菜精选套餐

欢迎小食

\*\*\*

### “Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔

马铃薯、牛仔肉清汤、8 ½ 精选鱼子酱

*NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia*

\*\*\*

### 香煎“Aori Ika”墨鱼

墨鱼汁、海藻粉

*2014 Fattoria San Lorenzo “Campo delle Oche” Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche*

\*\*\*

### 意大利细扁面“Pastificio Gentile”

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油

*2017 Centopassi “Cataratto”, Sicilia*

\*\*\*

### 手工自制意大利宽面

羊肚菌、帕马森芝士、蘑菇原汁

*2011 Moccagatta “Nebbiolo d’Alba”, Piemonte*

\*\*\*

### 钓捕多宝鱼

椰菜花、塔加斯卡橄榄及鱼肉原汁

*2016 Antinori “Cervaro della Sala”, Umbria*

\*\*\*

### “Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、蓝洋蓟

*2013 La Magia “Brunello di Montalcino”, Toscana*

\*\*\*

### 餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

\*\*\*

### 覆盆子拿破仑酥

“diplomatico” 风格、覆盆子雪芭、巧克力蛋糕

*Saracco, Moscato d’Asti, Piemonte*

1980 澳门币每位

配酒另加 900 澳门币每位

优质配酒另加 1800 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