



5 道菜精选套餐

欢迎小食

白灼生蚝

青苹果冻、腌青瓜、“Kaluga”鱼子酱

Ca' del Bosco, "Prestige" NV, Lombardia

慢煮鳕鱼

番茄香醋酱汁、塔加斯卡橄榄、野生牛至、风干番茄

Alois Lageder, Pinot Grigio 2016, Veneto

意大利面“Pastificio Gentile”

西西里大红虾、“datterino”番茄

Tenuta delle Terre Nere "Etna Bianco" 2017, Sicilia

或

手工自制意式细丝面

24个月“Parmigiano Reggiano”、黄油、阿尔巴白松露

(另加 500 澳门币)

Giovanni Rosso Barolo 2012, Piemonte

招牌“Mayura”牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

Silvio Nardi, Brunello di Montalcino 2013, Toscana

或

“Aveyron”羊肉

婆罗门参、菊芋酱泥配脆片、百里香汁

Felsina, "Berardenga" Chianti Classico 2015, Toscana

餐后甜品

精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

Donnafugata, "Ben Ryé" Passito di Pantelleria 2015, Sicilia

或

白色山峰

栗子冰淇淋、栗子蜜饯、栗子蛋白饼

Frangelico "on the rocks", Piemonte

1380 澳门币每位

配酒另加 600 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



7 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、Kaluga 鱼子酱

Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia

香煎地中海海鳌虾

腌萝卜、北海道海胆、海鲜沙巴雍

Marchesi di Barolo, “Roero” Arneis 2016, Piemonte

意大利面 “Pastificio Gentile”

西西里大红虾、“datterino” 番茄

Tenuta delle Terre Nere “Etna Bianco” 2017, Sicilia

手工自制意式细丝面

24 个月 “Parmigiano Reggiano”、黄油、阿尔巴白松露

Giovanni Rosso Barolo 2012, Piemonte

野生日本喜知次深海鱼

腌时蔬 “caponata”、原味鱼汤汁、香草橄榄油

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

“Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、蓝洋蓟

Silvio Nardi, Brunello di Montalcino 2013, Toscana

餐后甜品

覆盆子拿破仑酥

“diplomatico” 风格、覆盆子雪芭、巧克力蛋糕

Saracco, Moscato d’Asti 2018, Piemonte

2480 澳门币每位

配酒另加 900 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