



5 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

慢煮鳕鱼

鸡油菌、蘑菇及鱼肉原汁、塔加斯卡橄榄

2016 Alois Lageder "Pinot Grigio", Trentino Alto Adige

意大利细扁面 "Pastificio Gentile"

挪威帝王蟹、香葱、阿玛尔菲柠檬

2017 Tenuta delle Terre Nere "Etna Bianco", Sicilia

或

手工自制意式细丝面

松露酱汁、帕玛森芝士、Melanosporum 黑松露

(另加 200 澳门币)

2013 Giovanni Rosso "Barolo", Piemonte

招牌 "Mayura" 牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

2014 Tenuta di Capezzana "Barco Reale", Toscana

或

"Aveyron" 羊肉

婆罗门参、菊芋酱泥配脆片、百里香汁

2015 Felsina "Berardenga" Chianti Classico, Toscana

餐后甜品

精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

2015 Donnafugata "Ben Ryé" Passito di Pantelleria, 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

1580 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、8 ½ 精选鱼子酱

NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia

香煎地中海海鳌虾

紫叶菊苣、北海道海胆、海鲜汁

2016 Marchesi di Barolo “Roero” Arneis, Piemonte

意大利细扁面 “Pastificio Gentile”

挪威帝王蟹、香葱、阿玛尔菲柠檬

2017 Tenuta delle Terre Nere “Etna Bianco”, Sicilia

手工自制意式细丝面

松露酱汁、帕玛森芝士、Melanosporum 黑松露

2013 Giovanni Rosso “Barolo”, Piemonte

野生金目鲷

萝卜苗及萝卜苗酱汁

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

“Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、蓝洋葱

2014 Tenuta di Capezzana “Barco Reale”, Toscana

餐后甜品

黑松露拿破仑酥

意式海绵蛋糕、黑松露冰淇淋

Frangelico “on the rocks”, Piemonte

2180 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