



5 道菜精选套餐

欢迎小食

腌日本吞拿鱼

柚子及豆腐酱汁、Kaluga 鱼子酱

Villa Bucci, Verdicchio dei castelli di Jesi 2015, Marche

慢煮鳕鱼

番茄香醋酱汁，塔加斯卡橄榄，野生牛至，风干番茄

Azienda Agricola COS, Zibibbo in Pithos 2015, Sicily

意大利细扁面 “Pastificio Gentile”

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油

Tenuta delle Terre Nere, "Santo Spirito" Etna Bianco 2016, Sicily

“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔柳

烤松茸片、cardoncelli 野生菌、蘑菇原汁、牛肉原汁

Gini, "Salvarenza" Soave Classico 2014, Veneto

或

“Aveyron” 羊肉

茄子卷、甜椒 “peperonata”、羊肉原汁

Pelissero, "Nubiola" Barbaresco 2012, Piemonte

餐后甜品

精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

Marco De Bartoli, Reserve 10 years Marsala Superiore NV, Sicily

或

意大利蟠桃

桃味 “bavarese” 奶油、开心果奶油、腌制油桃

Saracco, Moscato d'Asti 2017, Piedmont

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

Ferrari, "Perlé" Metodo Classico 2010, Trentino Alto Adige

香煎地中海海螯虾

腌萝卜、北海道海胆、海鲜沙巴雍

Villa Bucci, Verdicchio dei castelli di Jesi 2015, Marche

意大利面 “Pastificio Gentile”

西西里大红虾、地中海香草

Tenuta delle Terre Nere, "Santo Spirito" Etna Bianco 2016, Sicily

手工自制意式贝壳粉

和牛配伊比利亚猪肉酱、秘制香料

Luciano Sandrone, "Valmaggiora" Nebbiolo d'Alba 2015, Piedmont

野生日本喜知次深海鱼

腌时蔬 “caponata”、原味鱼汤汁、香草橄榄油

Gini, "Salvarenza" Soave Classico 2014, Veneto

“Mayura” M9 西冷牛扒

“Perlina” 茄子，香葱，原汁

Girolamo Russo, "Feudo" Etna Rosso 2014, Sicily

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 2017, Piedmont

1980 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