



## 6 道菜精选套餐

欢迎小食

\*\*\*

### 白灼生蚝

青苹果冻、腌青瓜、8 ½ 精选鱼子酱

*NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia*

\*\*\*

### 香煎“Aorika”墨鱼

萝卜苗、墨鱼汁

*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

*2016 Quintodecimo "Exulet" Fiano d'Avellino, Fiano*

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

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

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

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 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



## 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*

\*\*\*

### 布列塔尼蓝龙虾

西兰花仔、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋

*2016 Meroi Chardonnay, Friuli Venezia Giulia*

\*\*\*

### 意大利面 “Pastificio Gentile”

香蒜橄榄油配海藻、腌大红虾

*2016 Quintodecimo "Exulet" Fiano d'Avellino, Campania*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 钓捕多宝鱼

萝卜苗、塔加斯卡橄榄及鱼肉原汁

*2017 Tenuta delle Terre Nere "Etna Bianco", Sicilia*

\*\*\*

### “Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、蓝洋蓟

*2014 Tenuta di Capezzana "Barco Reale", Toscana*

\*\*\*

### 餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

\*\*\*

### 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