



6 道菜精选套餐

欢迎小食

白灼生蚝

腌时蔬、阿玛尔菲柑橘酱、8 ½ 精选鱼子酱

NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia

烤挪威海螯虾

蜜豆、香葱、柠檬海鲜汁

2015 Vie di Romans "Piere", Friuli Venezia Giulia

手工自制意式细丝面

香草黄油、帕玛森芝士、松露酱汁、Melanosporum 黑松露

(另加 200 澳门币)

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

或

意大利细扁面 "Pastificio Gentile"

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油

2017 Quintodecimo "Exulet" Fiano d'Avellino, Campania

M9 招牌 "Mayura" 牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

2013 Cianfagna "Sator" Tintilia, Molise

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

青苹果配青瓜沙拉、青瓜泡沫配沙冰

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、Melanosporum 黑松露

NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia

烤挪威海螯虾

蜜豆、香葱、柠檬海鲜汁

2015 Vie di Romans “Piere”, Friuli Venezia Giulia

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

手工自制意式细丝面

香草黄油、帕玛森芝士、松露酱汁、Melanosporum 黑松露

2011 Moccagatta “Nebbiolo d’Alba”, Piemonte

布列塔尼蓝龙虾

大葱酱汁、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋

2016 Antinori “Cervaro della Sala”, Umbria

M9 “Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、蓝洋蓟

2013 Cianfagna “Sator” Tintilia, Molise

餐后甜品

青苹果配青瓜沙拉、青瓜泡沫配沙冰

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

2180 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