

8 ½ 午餐

欢迎小食

精选前菜

腌地中海海鳌虾

腌青瓜、柑橘酱、8 ½ 精选鱼子酱

2016 Alois Lageder "Pinot Grigio", Trentino Alto Adige

或

腌扇贝配薄片面包

炭烤嫩蓝洋蓟、味美思及柠檬汁、欧芹油

NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia

精选意大利面

意大利面 "Pastificio Gentile"

西西里大红虾、“datterino”番茄

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)

2015 Felsina "Berardenga" Chianti Classico, Toscana

精选主菜

和牛牛柳

“Lorenzini”南瓜、水牛芝士熔浆、原汁

2014 Tenuta di Capezzana "Barco Reale", Toscana

或

烤龙虾

西兰花仔、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋

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

精选甜品

陈酿室精选芝士

配以自制糖煮水果

(另加 68 澳门币)

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

包含一杯咖啡或茶，佐以餐後甜點

前菜 + 意大利面 + 甜品	488
前菜 + 主菜 + 甜品	588
前菜 + 意大利面 + 主菜 + 甜品	788
配酒三道菜/四道菜	350/450

所有澳門幣價目需附加 10% 服務費