

8 ½

午餐

餐前開胃菜  
\*\*\*

精選前菜

烤脆扇貝

吐司、春季時蔬、白葡萄酒醬汁

*Ferrari, "Perlé" Chardonnay 2010, Trentino Alto Adige*

或

日本吞拿魚塔塔

阿馬爾菲檸檬醬汁、萝卜仔

*Tasca D'Almerita, Contea di Sclafani "Nozze D' Oro", 2014, Sicily*

\*\*\*

精選意大利面

自制意式細絲面

黃油、帕爾馬芝士、黑松露醬汁、Melanosporum 黑松露

(另加 200 澳門幣)

*Mastrojanni, Brunello di Montalcino 2012, Tuscany*

或

水牛芝士意大利餃

黑橄欖、茄子醬汁、車厘茄、羅勒

*Torti, Pinot Nero 2014, Lombardy*

\*\*\*

精選主菜

巴塔哥尼亞犬牙魚

茄子及油浸番茄、海鮮原汁、歐芹油

*Meroi, Chardonnay 2016, Friuli*

或

“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔柳

時蔬、“parmigiano reggiano” 芝士醬、牛肉原汁

*Meroi, Ros di Buri, 2013, Friuli*

\*\*\*

精選甜品

草莓沙巴雍

甘王草莓、“moscato d'Asti” 果凍、草莓雪芭

或

陳釀室精選芝士

配以自制糖煮水果

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

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