

## 8 ½ 午餐

餐前開胃菜  
\*\*\*

### 精選前菜

#### 烤腌扇貝

吐司、春季時蔬、白葡萄酒欧芹醬汁

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

或

#### “Tayouran” 溫泉蛋

雞油菌、野生菌薩芭雍、Melanosporum 黑松露

*Bibi Graetz, Soffocone di Vincigliata, Sangiovese 2015, Tuscany*

\*\*\*

### 精選意大利面

#### 自製意式細絲面

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

#### 新鮮吉他面

阿拉斯加帝王蟹、地中海香草

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

\*\*\*

### 精選主菜

#### 巴塔哥尼亞犬牙魚

茄子及油浸番茄、海鮮原汁、欧芹油

*Meroi, Chardonnay 2016, Friuli*

或

#### “Te Mana” 羊柳肉

“parmigiana reggiano” 芝士熔漿、椰菜花仔

*La Bastide Saint Dominique, Châteauneuf-du-Pape 2015, Rhône Valley*

\*\*\*

### 精選甜品

#### 草莓沙巴雍

甘王草莓、moscato d'Asti 果凍、草莓雪芭

*Michele Chiarlo, "Nivole" Moscato d'Asti 2014, Piedmont*

或

#### 陳釀室精選芝士

配以自製糖煮水果

*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