

8 ½

午餐

欢迎小食

...

**精选前菜**

香煎地中海海螯虾

腌萝卜、北海道海胆、海鲜沙巴雍

*Alois Lageder, Pinot Grigio 2016, Veneto*

或

水煮“Taiyouran”温泉蛋

牛肝菌、蘑菇泡沫

*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

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

或

手工自制意式贝壳粉

和牛配伊比利亚猪肉酱、秘制香料

*Bibi Graetz, Soffocone di Vincigliata 2015, Toscana*

\*\*\*

**精选主菜**

野生大西洋鲈鱼

西兰花仔、原汁、欧芹油

*Dino Torti, Oltrepo' Pavese 2014, Lombardia*

或

招牌“Mayura”牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

*Mastrojanni, Brunello di Montalcino 2012, Toscana*

\*\*\*

**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)

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