

## 8 ½

### 午餐

欢迎小食  
...

#### 精选前菜

##### 腌地中海海鳌虾

“Pizzaiola”风格、“taggiasca”橄榄、番茄香醋酱

*Marchesi di Barolo, “Roero” Arneis 2016, Piemonte*

或

##### 水煮“Taiyouran”温泉蛋

鸡油菌、蘑菇泡沫

*Ca' del Bosco, “Prestige” NV, Lombardia*

\*\*\*

#### 精选意大利面

##### 意大利细扁面“Pastificio Gentile”

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油

*Tenuta delle Terre Nere “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

*Masciarelli, “Marina Cvetic” Montepulciano d’Abruzzo 2015, Abruzzo*

\*\*\*

#### 精选主菜

##### 野生大西洋鲈鱼

西兰花仔、原汁、欧芹油

*Fattoria San Lorenzo “Campo delle Oche” Verdicchio dei Castelli di Jesi 2014, Marche*

或

##### M5 和牛里脊

“Iorenzini”南瓜、罗马花椰菜、陈年芝士熔浆、原汁

*Luciano Sandrone “Valmaggiora” Nebbiolo d’Alba 2015, Piemonte*

\*\*\*

#### 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