

8 ½ 午餐

欢迎小食
...

精选前菜

腌地中海海鳌虾

青苹果冻、青瓜、柑橘酱、8 ½ 精选鱼子酱

Ca' del Bosco, "Prestige" NV, Lombardia

或

慢煮鳕鱼

番茄香醋酱汁、风干番茄、塔加斯卡橄榄

Marchesi di Barolo, "Roero" Arneis 2016, Piemonte

精选意大利面

手工自制意式贝壳粉

北海道海胆、地中海香草

Tenuta delle Terre Nere "Etna Bianco" 2017, Sicilia

或

手工自制意式细丝面

24 个月 "Parmigiano Reggiano"、黄油、阿尔巴白松露

(另加 500 澳门币)

Giovanni Rosso Barolo 2013, Piemonte

精选主菜

野生獐鹿

菠菜、榛子、香蒜鳀鱼酱、原汁

Felsina, "Berardenga" Chianti Classico 2015, Toscana

或

盐焗野生多宝鱼

西兰花籽汁、欧芹油

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

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