

8 ½ 午餐

餐前開胃菜

精選前菜

烤腌扇貝

吐司、花椰菜、血橙

Ferrari, "Perlé" Chardonnay 2010, Trentino Alto Adige

或

“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔

马铃薯、牛肉清湯

Bibi Graetz, Sofficone di Vincigliata 2015, Tuscany

精選意大利面

意大利细扁面 “Pastificio Gentile”

阿拉斯加帝王蟹、欧芹汁

Borgo Del Tiglio, Collio Friulano 2015, Friuli

或

水牛芝士意大利饺

黑橄榄、茄子酱汁、车厘茄、罗勒

Torti, Pinot Nero 2014, Lombardy

精選主菜

巴塔哥尼亚犬牙鱼

茄子及油浸番茄、海鲜原汁、欧芹油

Meroi, Chardonnay 2016, Friuli

或

“Mayura” M9 西冷牛排及牛肋骨肉

“pertuis” 绿芦笋、时令蔬菜、红酒梅子酱汁

Mastrojanni, Brunello di Montalcino 2012, Tuscany

精選甜品

草莓沙巴雍

甘王草莓、“Moscato d’Asti” 果冻、草莓雪芭

或

陈釀室精選芝士

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