

8 ½

午餐

欢迎小食

精选前菜

水煮“Taiyouran”温泉蛋

“cardoncelli” 菇、蘑菇泡沫、Melanosporum 黑松露

NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia

或

腌扇贝配薄片面包

撒丁岛蓝洋葱、阿玛尔菲海岸柑橘汁、欧芹油

2016 Alois Lageder “Pinot Grigio”, Trentino Alto Adige

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、柠檬橄榄油

2017 Tenuta delle Terre Nere “Etna Bianco”, Sicilia

或

手工自制意式细丝面

松露酱汁、帕玛森芝士、Melanosporum 黑松露

(另加 200 澳门币)

2015 Felsina “Berardenga” Chianti Classico, Toscana

精选主菜

和牛牛仔柳

“Lorenzini” 南瓜、水牛芝士熔浆、原汁

2014 Tenuta di Capezzana “Barco Reale”, Toscana

或

烧美国龙虾

西兰花仔、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋

2016 Quintodecimo “Exulet” Fiano d’Avellino, Campania

精选甜品

陈釀室精选芝士

配以自制糖煮水果

(另加 68 澳门币)

2015 Donnafugata “Ben Ryé” Passito di Pantelleria, Sicilia

或

榛子卷

车厘子配意式香醋果酱、英式香草酱

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