

8 ½

午餐

欢迎小食

精选前菜

水煮“Taiyouran”温泉蛋

羊肚菌、奶油土豆、帕玛森芝士

NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia

或

腌海螯虾生薄片

血橙酱汁、腌制蔬菜、8 ½ 精选鱼子酱

2015 Felsina “Berardenga” Chianti Classico, Toscana

精选意大利面

意大利细扁面 “Pastificio Gentile”

挪威帝王蟹、香葱、阿玛尔菲柠檬

2017 Centopassi “Cataratto”, Sicilia

或

手工自制意式细丝面

意大利番茄、碳烤茄子

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

精选主菜

和牛牛仔柳

有机绿芦笋、时令蔬菜、牛肉原汁

2013 Cianfagna “Sator” Tintilia, Molise

或

烤美国龙虾

西兰花仔、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋

2013 Vie di Romans “Piere” Sauvignon Blanc, Friulia Venezia Giulia

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)

2014 Antinori “Muffato della Sala”, Umbria

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