

## 8 ½

### 午餐

欢迎小食  
...

#### 精选前菜

##### 和牛肩肉

西西里“perlina”茄子、意大利传统黑醋、脆米片  
*Bibi Graetz, Soffocone di Vincigliata 2015, Toscana*

或

##### 腌新西兰海鳌虾

番茄香醋酱、“taggiasca”橄榄、野生西西里牛至  
*Villa Bucci, Verdicchio dei castelli di Jesi 2015, Marche*

\*\*\*

#### 精选意大利面

##### 自制意式细丝面

黄油、帕尔马芝士、黑松露酱汁、Melanosporum 黑松露  
(另加 200 澳门币)

*Mastrojanni, Brunello di Montalcino 2012, Tuscany*

或

##### 意大利细扁面“Pastificio Gentile”

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油  
*Gini, “Contrada Salvarenza” Soave Classico 2014, Veneto*

\*\*\*

#### 精选主菜

##### 大西洋鲈鱼

西兰花仔、凤尾鱼配西兰花酱汁  
*Tenuta delle Terre Nere, “Santo Spirito” Etna Bianco 2016, Sicily*

或

##### “Macelleria Oberto Fassone” 牛仔柳

“parmigiana reggiano”芝士熔浆、时蔬  
*Principe Pallavicini, Amarasco 2014, Lazio*

\*\*\*

#### 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, Sicily*

或

##### 意大利蟠桃

桃味“bavarese”奶油、开心果奶油、腌制油桃  
*Saracco, Moscato d’Asti 2017, Piedmont*

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