

8 ½

午餐

欢迎小食

精选前菜

水煮“Taiyouran”温泉蛋

羊肚菌、伊比利亚火腿、帕马森芝士

NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia

或

烤白芦笋

香薄荷萨巴雍、含羞草蛋、8 ½ 精选鱼子酱

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

精选意大利面

意大利细扁面“Pastificio Gentile”

北海道海胆、地中海香草、柠檬橄榄油

2017 Centopassi "Cataratto", Sicilia

或

手工自制意式宽面

牛肝菌、帕马森芝士、蘑菇原汁

2015 Felsina "Berardenga" Chianti Classico, Toscana

精选主菜

和牛牛仔柳

绿芦笋、时令蔬菜、牛肉原汁

2013 Cianfagna "Sator" Tintilia, Molise

或

钓捕海鲈鱼

椰菜花、鱼肉原汁

2015 Vie di Romans "Piere" Sauvignon Blanc, Friulia Venezia Giulia

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)

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，佐以餐后甜点

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

400/500

所有澳门幣價目需附加 10% 服務費