

8 ½ BOMBANA 品鑑套餐

吞拿魚塔塔

乳化羅勒醬, OSCIETRA 魚子醬

2022 GORGHI TONDI, RAJÀH

AGNOLOTTI 意式麵餃

風味芝士, 伊比利豬頸肉

2020 VILLA BUCCI, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA

PAPPARDELLE 自製寬麵

MIÉRAL 鴨肉醬, 鴨肝 & 煙燻鴨火腿

2022 ENRICO TOGNI-REBAIOLI, 8½ RISERVA

或

CAVATELLI 手工貝形意麵

海鮮湯, 海膽

2023 GAJA, ROSSJ-BASS

塔利亞塔牛排

和牛西冷, 雞縱菌, 土豆, 波特酒

2016 CASTELLO ROMITORIO, BOMBANA EDITION

或

阿韋龍羔羊

香草, 黑橄欖, “CAPONATA”

2015 BREZZA, SARMASSA

提拉米蘇

主廚經典配傳統“阿法奇朵”

2010 DONNAFUGATA, BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA

餐後小點搭配精選茶或咖啡

每位 2,680

“優選”餐酒搭配每位 1,180

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

8 ½ BOMBANA 甄選套餐

鮑魚

甜椒 & 風乾番茄, OSCIETRA 魚子醬
2016 PACHERHOF, PRIVATE CUVÉE

海螯蝦

雞縱菌 & 意大利白松露
2021 CANTINA TERLAN, NOVA DOMUS RIVERSA

TAGLIOLINI 手工細麵

牛油, 帕瑪森芝士 & 意大利白松露
2013 CLOS ROUGEARD, LES CLOS

喜知次

菠菜 & 酸豆醬
2023 MAISON DES SAULES, SOUS LES GRANDS PRES

FASSONE 小牛肉

“米蘭”風味, 風味芝士 & 意大利白松露
2014 PRODUTTORI DEL BARBARESCO, ASILI

或

MAYURA 西冷牛排

南瓜泥, 栗子 & 意大利白松露
2014 TUA RITA, REDIGAFFI

蒙布朗

栗子雪糕, 糖漬栗子, 蘭姆酒 & 意大利白松露
“DOLCEZZA RAPSODIA”

餐後小點搭配精選茶或咖啡

每位 3,880

“PARADISO” 餐酒搭配每位 1,880

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

前菜

吞拿魚塔塔

580

乳化羅勒醬, OSCIETRA 魚子醬

海螯蝦

780

北海道海膽, IMPERIAL 魚子醬, 阿馬爾菲柑橘風味奶油

鮑魚

580

甜椒 & 風乾番茄, OSCIETRA 魚子醬

FASSONE 小牛肉

1,080

芥末, 芹菜根, 榛子 & 意大利白松露

傳統工藝意粉

AGNOLOTTI 意式麵餃

680

風味芝士, 伊比利豬頸肉

CAVATELLI 手工貝形意麵

680

海鮮湯, 海膽

PAPPARDELLE 自製寬麵

680

MIÉRAL 鴨肉醬, 鴨肝 & 煙燻鴨火腿

TAGLIOLINI 手工細麵

1,280

牛油, 帕瑪森芝士 & 意大利白松露

CHITARRA SPAGHETTI 意大利麵

780

西西里紅蝦, DATTERINO 番茄, 柑橘

鰲蝦燴飯

780

意大利 ACQUERELLO 米, 新西蘭鰲蝦, 鰲蝦醬

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

主菜

喜知次

980

蛤蜊汁, 羅勒, 油封番茄

布列塔尼藍龍蝦

980

龍蝦高湯, 紅菜頭, 日本蘿蔔

阿韋龍羔羊

980

炭烤, 香草, 黑橄欖 & “CAPONATA”

FASSONE 小牛肉

1,580

“米蘭”風味, 風味芝士 & 意大利白松露

澳洲 MAYURA 農場

澳洲 MAYURA 和牛西冷 & 牛臉頰肉

980

南瓜泥, 紅酒醬汁 & 雞樅菌

澳洲 MAYURA 和牛牛小排 & 牛里脊

980

RATTE 馬鈴薯泥, 馬德拉紅酒 & 李子醬

MAYURA 肉眼和牛-1200 克 (45 分鐘, 適合 2 位或以上同享)

2,980

托斯卡尼風格, 橄欖油, 香草, 田園時蔬

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

甜品

提拉米蘇

主廚經典配傳統“阿法奇朵”

280

CANNELLONI

可可碎, 無麩質蛋糕, P125 朱古力雪葩

280

梨子舒芙蕾 (20 分鐘)

蜜煮果醬, 海鹽焦糖雪糕

280

榛果千層酥

皮埃蒙特“TRILOBATA”榛子雪糕 & 大溪地香草醬

280

蒙布朗

栗子雪糕, 糖漬栗子, 蘭姆酒 & 意大利白松露

680