

品鑑午市套餐

前菜

LINGUA

醃製小牛舌 & 綠色莎莎醬

或

紅蝦

撒丁島珍珠麵 & 羅勒

或

鱈魚

OSCIETRA 魚子醬, 杏仁 & 花椰菜

(另收澳門元 280)

自製工藝意粉

MARUBINI

克雷莫納麵餃, 三重肉清湯

或

PAPPARDELLE 自製寬麵

MIÉRAL 鴨肉醬, 鴨肝 & 煙燻鴨火腿

(另收澳門元 680 加意大利白松露)

或

TAGLIOLINI 手工細麵

布列塔尼藍龍蝦 & 烏魚子

(另收澳門元 280)

2 道菜 – 每位 780

3 道菜 – 每位 880

4 道菜 – 每位 980

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

品鑑午市套餐

主菜

燉煮小牛膝

藏紅花, 意大利燴飯

或

撒丁島海鱸魚

日本茄子, 蛤蜊 & 茴香醬汁

或

米蘭風味小牛肉

脆皮, DATTERINO 番茄 & RATTE 馬鈴薯

(另收澳門元 380)

甜品

伯托莉娜葡萄蛋糕

巨峰葡萄, 塔派 & 瑞可塔芝士雪糕

或

AURUM BABA 蛋糕

柑橘沙律 & 奶油

或

8 ½ 精選芝士

(另收澳門元 180)

餐後小點搭配精選茶或咖啡

2 杯配酒 – 每位 380

3 杯配酒 – 每位 480

4 杯配酒 – 每位 580

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

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

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

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

CHITARRA SPAGHETTI 意大利麵

780

西西里紅蝦, DATTERINO 番茄, 柑橘

主菜

布列塔尼藍龍蝦

980

龍蝦高湯, 紅菜頭, 日本蘿蔔

FASSONE 小牛肉

1,580

“米蘭”風味, 風味芝士 & 意大利白松露

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

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

甜品

提拉米蘇

280

主廚經典配傳統“阿法奇朵”

CANNELLONI

280

可可碎, 無麩質蛋糕, P125 朱古力雪葩

梨子舒芙蕾 (20 分鐘)

280

蜜煮果醬, 海鹽焦糖雪糕

榛果千層酥

280

皮埃蒙特“TRILOBATA”榛子雪糕 & 大溪地香草醬

蒙布朗

680

栗子雪糕, 糖漬栗子, 蘭姆酒 & 意大利白松露

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費