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

北海道帶子

秋季時蔬, 煙燻馬鈴薯

2020 VILLA BUCCI, VERDICCHIO DEL CASTELLI DI JESI RISERVA

FETTUCCINE 自製寬麵

燉羊肉醬, 玉米 & 帕瑪森芝士泡沫

2022 ENRICO TOGNI-REBAIOLI, 8½ RISERVA

或

CAVATELLI 手工貝形意麵

海鮮湯, 海膽

2016 VADOPIVEC

撒丁島海鱸魚

日本茄子, 蛤蜊 & 茴香醬汁

2023 GAJA, ROSSJ-BASS

或

慢燉牛面頰肉

義式香腸, 防風草泥, 波特酒醬汁

2019 CHÂTEAU LATOUR, PAUILLAC DE LATOUR

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

雞樅菌 & 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, AU POIRIER

FASSONE 小牛肉

"米蘭"風味, 風味芝士 & 意大利白松露

2015 BERTANI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA

或

沙朗鴨

栗子, 紅菜頭, 南瓜 & 意大利白松露

2019 MYTHOPIA, BLUE VELVET

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 680
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 680
甜椒 & 風乾番茄, OSCIETRA 魚子醬

TORTELLINI 麵餃 580
帕爾馬火腿, 帕馬森芝士, 小牛肉與雞肉清湯

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

FETTUCCINE 自製寬麵 680
燉羊肉醬, 玉米 & 帕瑪森芝士泡沫

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, 新西蘭螯蝦, 螯蝦醬

價格以澳門元計算並需加收 10% 服務費

主菜

喜知次 980

菠菜 & 水瓜柳醬

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 280

主廚經典配傳統"阿法奇朵"

朱古力三重奏 280

瓜納哈朱古力熔岩蛋糕, 加勒比焦糖布蕾 & P125 雪糕

梨子舒芙蕾（20 分鐘） 280

蜜煮果醬, 海鹽焦糖雪糕

草莓 Melba 280

雲呢拿香緹忌廉, 焦糖杏仁

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