品鑑午市套餐

前菜

Fassone 小牛肉

芹菜根 & 芥末蛋黃醬

(另收澳門元 680 加意大利白松露)

或

紅蝦

撒丁島珍珠麵 & 羅勒

或

炭烤章魚

羅馬風味朝鮮薊, 柑橘汁

自製工藝意粉

Agnolotti 意式麵餃

風味芝士, 伊比利豬頸肉

或

Tagliatelle 自製寬麵

牛肝菌 & 松茸

(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

Bollito Misto
牛舌, 布雷斯雞, 牛臉頰肉, 綠色莎莎醬
(另收澳門元 680 加意大利白松露)

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

蒙布朗
栗子雪糕, 糖漬栗子 & 蘭姆酒
(另收澳門元 680 加意大利白松露)

或

草莓 Melba
焦糖杏仁, 雲呢拿香緹忌廉 & 水晶啫喱

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

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

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

傳統工藝意粉

TAGLIOLINI 手工細麵 1,280

牛油, 帕瑪森芝士 & 意大利白松露

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"

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