8½ Otto e Mezzo BOMBANA

節日午餐套餐

吞拿魚塔塔

乳化羅勒醬, OSCIETRA 魚子醬

2022 MASTROBERARDINO, FIANO

或

TORTELLI 麵餃

帕爾馬火腿, 帕瑪森芝士, 小牛肉 & 雞肉清湯

2024 DI MEO, GRECO DI TUFO

鱉蝦燴飯

意大利 ACQUERELLO 米, 新西蘭螯蝦, 螯蝦醬

或

TAGLIOLINI 手工細麵

牛油, 帕瑪森芝士 & 黑松露

(另收澳門元 680 加意大利白松露)

2022 ENRICO TOGNI-REBAIOLI, 8½ RISERVA

意式傳統燉肉

意式香腸, 布雷斯雞, 牛臉頰肉 & 牛舌

(另收澳門元 680 加意大利白松露)

2020 CAPRILI, BRUNELLO DI MONTALCINO

或

撒丁島海鱸魚

日本茄子, 蛤蜊 & 茴香醬汁

(另收澳門元 680 加意大利白松露)

2021 THIBAULT LIGER-BELAIR, LE CLOS DU VILLAGE

蒙布朗

栗子雪糕, 糖漬栗子 & 栗子奶油

或

潘納托尼

香草雪糕 & AMARETTO 杏仁薩巴雍

2022 DOMAINE CAUHAPÉ, SYMPHONIE DE NOVEMBRE

餐後小點搭配精選茶或咖啡

1,380 每位

餐酒搭配 560 每位

價格以澳門幣計算並需加收 10% 服務費