



6 道菜精选套餐

欢迎小食

盐渍鳕鱼

油封洋葱及野生牛至、西西里杏仁奶、8 ½ 精选鱼子酱

NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia

吞拿鱼牛仔肉

牛仔肉里脊、吞拿鱼酱汁、刺山柑

2015 Michele Satta "Giovin Re", Toscana

手工自制意式细丝面

24 个月帕玛森芝士、黄油、Melanosporum 黑松露

2008 Castello di Ama Chianti Classico, Toscana

或

意大利面 "Pastificio Gentile"

挪威帝王蟹、阿玛尔菲柠檬、罗勒

2016 Quintodecimo "Giallo d'Arles" Greco di Tufo, Campania

野生獐鹿

"lorenzini" 南瓜、香料原汁、Melanosporum 黑松露

2013 Cianfagna "Sator" Tintilia, Molise

或

"Aveyron" 羊肉

菊苣、洋葱、羊肉原汁

2016 Fiorenzo Nada Barbaresco, Piemonte

餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

2014 Antinori Muffato della Sala, Umbria

或

白色山峰

可可粒蜜饯、朱古力酱、榛子蛋白饼

Quinta do Vallado "Tawny" 20 years Old Port, Douro

1780 澳门币每位

配酒另加 700 澳门币每位

优质配酒另加 1400 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币价目需附加 10% 服务费