



## 8 道菜精选套餐

欢迎小食

\*\*\*

### “Macelleria Oberto Fassone” 牛肉塔塔

菠菜、芳香清汤、8 ½ 精选鱼子酱

*NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia*

\*\*\*

### 西西里红虾

龙虾鸡尾酒酱汁、精美沙律

*2017 Centopassi “Terre di Giabbascio”, Sicilia*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 布列塔尼蓝龙虾

萝卜苗、花椰菜及藏红花泥、柠檬汁

*2017 Schloss Gobelsberg, Renner 1er Cru, Kamptal*

\*\*\*

### M9 “Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、苜蓝、菠菜、牛肉原汁

*2013 Cianfagna “Sator” Tintilia, Molise*

\*\*\*

### 餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

\*\*\*

### 柠檬喜悦

柠檬香草奶油、海绵蛋糕、意式柠檬啫喱

*Silvio Carta Limoncello, Sardegna*

2280 澳门币每位

配酒另加 900 澳门币每位

优质配酒另加 1800 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币價目需附加 10%服务费