

8 ½

午餐

欢迎小食
...

精选前菜

腌地中海海鳌虾

“Pizzaiola”风格、“taggiasca”橄榄、番茄香醋酱

Marchesi di Barolo, “Roero” Arneis 2016, Piemonte

或

“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔

马铃薯、牛仔肉清汤、Kaluga 鱼子酱

Ca’ del Bosco, “Prestige” NV, Lombardia

精选意大利面

意大利面 “Pastificio Gentile”

西西里大红虾、“datterino”番茄

Tenuta delle Terre Nere “Etna Bianco” 2017, Sicilia

或

手工自制意式细丝面

24个月“Parmigiano Reggiano”、黄油、阿尔巴白松露

(另加 500 澳门币)

Giovanni Rosso Barolo 2012, Piemonte

精选主菜

野生大西洋鲈鱼

西兰花仔、原汁、欧芹油

Fattoria San Lorenzo “Campo delle Oche” Verdicchio dei Castelli di Jesi 2014, Marche

或

M5 和牛里脊

“Iorenzini”南瓜、罗马花椰菜、陈年芝士熔浆、原汁

Felsina, “Berardenga” Chianti Classico 2015, Toscana

精选甜品

陈酿室精选芝士

配以自制糖煮水果

(另加 68 澳门币)

Donnafugata, “Ben Ryé” Passito di Pantelleria 2015, Sicilia

或

白色山峰

栗子冰淇淋、栗子蜜饯、栗子蛋白饼

Frangelico “on the rocks”, Piemonte

包含一杯咖啡或茶，佐以餐后甜点

前菜 + 意大利面 + 甜品	488
前菜 + 主菜 + 甜品	588
前菜 + 意大利面 + 主菜 + 甜品	788
配酒三道菜/四道菜	350/450

所有澳门币价目需附加 10% 服务费