

品鑑午市套餐

前菜

Fassone 小牛肉

刺山柑醬汁, 吞拿魚腹 & 香芹
(另收澳門幣 300 加 imperial oscietra 魚子醬)

或

撒丁島珍珠麵

羅勒, 紅蝦

或

Livorno 風味海鮮湯

綜合海鮮, datterino 小番茄

自製工藝意粉

Tubetti 短管麵

藍龍蝦

或

Mugello 義大利麵餃

羊奶芝士, 土豆, tuscan 黃油 & 鼠尾草
(另收澳門幣 300 加黑松露)

或

Pappardelle 自製寬麵

miéral 鴨肉醬, 鴨肝 & 煙燻鴨火腿
(另收澳門幣 300 加黑松露)

2 道菜 – 780 每位

3 道菜 – 880 每位

4 道菜 – 980 每位

價格以澳門幣計算並需加收 10% 服務費

品鑑午市套餐

主菜

Branzino

撒丁島海鱸魚, 番茄醬汁 & 義大利 gaeta 橄欖

或

義大利燴飯

野生蘑菇 & 風味芝士

(另收澳門幣 300 加黑松露)

或

塔利亞塔牛排

澳洲和牛臀蓋肉, 芝麻葉沙拉, 帕瑪森起司 & 陳年黑醋

(另收澳門幣 300 加黑松露)

或

Fassone 小牛里脊 (另收澳門幣 200)

季節時蔬, 牛肉汁

(另收澳門幣 300 加黑松露)

甜品

栗子蛋糕

栗子, 松子 & 葡萄乾

或

那不勒斯 Babà 蛋糕

鮮奶油, 莓果沙拉 & don papa 朗姆酒

或

芒果

moscato 薩巴雍, 接骨木花果凍

餐後小點搭配精選茶或咖啡

380 每位 – 2 杯配酒

480 每位 – 3 杯配酒

580 每位 – 4 杯配酒

價格以澳門幣計算並需加收 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 pietracupa, fiano di avellino

北海道扇貝

日本蘑菇 & 牛奶泡沫

2020 villa bucci, verdicchio dei castelli di jesi riserva

Pappardelle 自製寬麵

miéral 鴨肉醬, 鴨肝 & 煙燻鴨火腿

2022 enrico togni-rebaioli, 8½ riserva

或

Cavatelli 手工貝形意麵

海鮮湯, 海膽

2016 vadopivec

Mayura 牛里脊

葱, 雞縱菌, 牛肉汁

2020 argiolas, turriga

或

Aveyron 阿韋龍羔羊

香草, 黑橄欖, “caponata”

2019 il colle di carli, brunello di montalcino

提拉米蘇

主廚經典配傳統“affogato”

2020 fattoria le pupille, solalto

餐後小點搭配精選茶或咖啡

2680 每位

“優選”餐酒搭配 1180 每位

價格以澳門幣計算並需加收 10% 服務費

前菜

吞拿魚塔塔

580

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

580

甜椒 & 風乾番茄, oscietra 魚子醬

傳統工藝意粉

Tagliolini 手工細麵

880

帕瑪森芝士, 黃油 & melanosporum 黑松露

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

Rossini

1280

fassone 小牛里脊, 菠菜, 肥肝 & melanosporum 黑松露

澳洲簽名級 Mayura 和牛牛小排 & 牛里脊

980

馬鈴薯泥, 紅酒 & 李子醬

價格以澳門幣計算並需加收 10% 服務費

甜品

提拉米蘇

280

主廚經典配傳統“affogato”

Cannelloni

280

可可碎, 無麩質蛋糕, p125 巧克力雪酪

香蕉舒芙蕾 (20 分鐘)

280

巧克力甘那許, 香草冰淇淋

那不勒斯 Babà 蛋糕

280

鮮奶油, 莓果沙拉 & don papa 朗姆酒

芒果

280

moscato 薩巴雍, 接骨木花果凍