

8 ½ LUNCH

Amuse bouche

Appetizer

Roasted Octopus

bell pepper, citrus, taggiasca olive

or

Seared Foie Gras

homemade raisin and hazelnut compote, hazelnut sauce

or

Eggplant "Parmigiana"

Japanese baby eggplant filled with burrata, confit tomatoes, parmesan cheese

Pasta

Lobster Risotto

semidry tomato, lobster foam

or

Homemade Chitarra Spaghetti

king crab, "trombetta" zucchini, basil

or

Homemade Tagliolini

butter, 36 months parmesan, Alba white truffle

(additional 500mop)

Main Course

Roasted Toothfish

clams and parsley sauce, taggiasca olive

or

Wagyu Beef Combination

braised and roasted, whipped potato, confit vegetable salad

Dessert

Torta Caprese

chocolate sorbet, crunchy gianduja, sabayon sauce

or

Montebianco

chestnut ice cream, hazelnut "bavarese", candied chestnut

coffee or tea

served with homemade petit fours

appetizer + pasta or main course + dessert	580mop
appetizer + pasta + main course + dessert	780mop
wine pairing 3 courses / 4 courses	300mop / 400mop

All prices in MOP are subject to 10% service charge

所有澳門幣價目需附加10%服務費

8 1/2 午餐

餐前开胃菜

前菜

烧章鱼

甜椒, 柑橘、塔加斯卡橄榄

或

香煎鸭肝

葡萄干及榛子、意大利香醋、榛子酱

或

焗烤千层茄子

日本小茄子酿水牛芝士、油浸番茄、帕尔马芝士

意大利面

龙虾意大利烩饭

半干蕃茄、龙虾酱汁

或

吉他面

帝王蟹、“喇叭”小胡瓜、罗勒

或

自制意式细丝面

黄油、36 月帕尔马芝士、阿尔巴白松露

(另加 500 澳门币)

主菜

烤犬牙鱼

蜆及欧芹汤汁、塔加斯卡橄榄

或

和牛组合

焗及烤、薯蓉、蔬菜沙律

甜品

卡普里巧克力杏仁蛋糕

巧克力冰沙、脆榛子巧克力、萨芭雍酱

或

白色山峰

栗子冰淇淋、榛子“bavarese”奶油、蜜饯栗子

包含一杯咖啡或茶，佐以餐后甜点

前菜 + 意大利面或主菜 + 甜品	580 澳门币
前菜 + 意大利面 + 主菜 + 甜品	780 澳门币
3 道菜或 4 道菜 配酒	300 澳门币/400 澳门币

All prices in MOP are subject to 10% service charge
所有澳门币價目需附加 10% 服务费