

# 8 ½ LUNCH

*Amuse bouche*  
\*\*\*

## *Appetizer*

### **Roasted Octopus**

bell pepper, citrus, taggiasca olive  
or

### **Poached Taiyouuran Egg**

cauliflower puree, Melanosporum black truffle  
or

### **Chestnut Soup**

roasted chestnuts, foie gras

\*\*\*

## *Pasta*

### **Risotto**

tomato variation, buffalo ricotta, baby eggplant  
or

### **Homemade Pappardelle**

artichokes, scampi, apple mint  
or

### **Homemade Tagliolini**

black truffle emulsion, butter, parmesan, Melanosporum black truffle  
*(additional zoomop)*

\*\*\*

## *Main Course*

### **Roasted Toothfish**

"agretti", clam and parsley broth  
or

### **Wagyu Shoulder Cut**

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

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

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

## 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

#### 水煮“Taiyouran”温泉蛋

花椰菜酱汁、Melanosporum 黑松露  
或

#### 栗子汤

烤栗子、鸭肝

\*\*\*

### 意大利面

#### 意大利烩饭

蕃茄、水牛里科塔芝士、茄子  
或

#### 自制宽扁面

洋蓍、海螯虾、苹果薄荷  
或

#### 细丝面

黑松露酱汁、黄油、帕马森干酪、Melanosporum 黑松露  
(另加 200 澳门币)

\*\*\*

### 主菜

#### 烤犬牙鱼

意大利野菜、蚬及欧芹汤汁  
或

#### 和牛肩肉

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