

精选海鲜

是日精选生蚝

时价

海鲜拼盘

原只波士顿龙虾, 虎虾, 时令生蚝, 蟹脚, 带子(拼盘配红洋葱醋, 辣蛋黄酱, 辣椒仔和鸡尾酒酱)

澳门元 1,088/ 2人份

澳门元 2,088/ 4人份

特选意式冷肉和起司

意式冷肉 (30-40克)

24个月帕尔玛火腿

澳门元 48

意式熏香肠

澳门元 48

意式肉肠

澳门元 48

蒙塔尔奇诺香肠

澳门元 48

意式风干牛肉

澳门元 58

黑猪颈肉火腿

澳门元 58

黑帕尔玛火腿

澳门元 118

起司 (40克)

帕马森起司

澳门元 48

戈贡佐拉蓝纹起司

澳门元 48

塔雷吉欧DOP软起司

澳门元 48

皮恩扎佩科里诺起司

澳门元 48

翁布里亚起司

澳门元 58

拉斯帕杜拉起司

澳门元 78

4人份开胃菜

澳门元 398

24个月帕尔玛火腿, 黑猪颈肉火腿, 意式肉肠, 意式风干牛肉, 蒙塔尔奇诺香肠, 意式熏香肠 (配油浸橄榄, 蘑菇面包片, 水晶包)

汤

意大利蔬菜浓汤

澳门元 88

炖时令蔬菜, 罗勒青酱, 面包丁

绿芦笋汤

澳门元 168

绿芦笋汤, 烤杏仁, 松露泡沫

意大利小帽子肉饺

澳门元 138

白肉饺子, 肉清汤



开胃菜

自制猪头肉火腿

澳门元 88

腌菜

菠菜沙拉

澳门元 118

新鲜嫩叶菠菜, 时令蘑菇, 风乾猪面颊肉

炸甜薯条

澳门元 138

配松露酱

鸡肝酱

澳门元 148

配自制腌菜, 面包片

火箭菜沙拉

澳门元 148

火箭菜, 拉斯帕杜拉起司, 油浸橄榄, 柠檬汁

意式布袋起司配西红柿沙拉

澳门元 148

新鲜布袋起司, 番茄冻汤, 有机西红柿, 罗勒青酱

黑毛猪火腿

澳门元 218

配意大利甜蜜瓜

烤章鱼土豆

澳门元 188

烤章鱼, 土豆, 橄榄, 水瓜柳

章鱼薄片土豆

澳门元 188

章鱼片, 土豆, 橄榄, 番茄粒, 甜椒酱

腌法松尼牛肉片

澳门元 298

腌生牛肉片, 时令蔬菜, 拉斯帕杜拉起司

鲔鱼酱小牛肉

澳门元 218

烤小牛柳肉薄片, 鲔鱼酱, 水瓜柳, 小牛肉汁

起司茄子

澳门元 148

烤茄子千层面, 水牛起司, 西红柿酱, 帕马森起司, 罗勒

炸鱿鱼

澳门元 128

炸鱿鱼, 柠檬和酸豆蒜泥蛋黄酱

白酒蛤蜊青口

澳门元 328

蛤蜊和青口, 大蒜, 辣椒, 特里尼西红柿, 欧芹汤汁, 面包丁

配菜

澳门元 58

蔬菜沙拉

小西兰花

时令蔬菜

香炒波特贝勒菇

迷迭香烤土豆



意面及烩饭



*分享分量 (2至3人享用)

卡邦尼通心意面

澳门元 148

蛋黄, 帕马森起司, 风干猪脸颊肉, 黑胡椒

祖传焗烤千层面

澳门元 178

烤千层面配肉酱, 白酱, 帕马森起司

白酒蛤蜊扁意面

澳门元 198

蛤蜊扁面条, 辣椒, 特里尼西红柿, 白酒, 欧芹酱

意式蘑菇烩饭

澳门元 168

时令蘑菇烩意大利饭, 橘子, 鼠尾草

意式饺子

澳门元 148

手工饺子, 瑞可塔起司, 菠菜, 圣马扎诺及特里尼西红柿酱

特里尼西红柿大管意面

澳门元 168

特里尼西红柿酱, 碎奇莫札瑞拉起司, 罗勒

香辣西红柿意大利面

澳门元 168

辣椒, 塔吉亚斯卡橄榄, 刺山柑, 辣西红柿酱

意式肉肠小西兰花猫耳朵面

澳门元 198

小西兰花, 香肠, 鳀鱼, 大蒜, 辣椒

主菜

*分享分量 (2至3人享用)

鳕鱼

澳门元 298

柑橘腌鳕鱼

牙鱼

澳门元 328

慢煮“冰川51”巴塔哥尼亚牙鱼

香草海盐焗鲈鱼

澳门元 988

米兰式猪里脊肉

澳门元 298

脆炸猪排, 车厘茄, 火箭菜, 格拉纳帕达诺起司沙拉

意式烤乳猪

澳门元 238

澳门元 438

炖小牛胫

澳门元 288

炖小牛胫, 柠檬蒜蓉欧芹酱, 藏红花意大利饭

香煎牛里脊肉配百里香酱

澳门元 368

烤羊架

澳门元 248

澳门元 458

主菜

*分享分量 (2至3人享用)

烤法国春鸡

澳门元 248

辣腌意式烤鸡

澳洲谷饲M5和牛肉眼(500克)

澳门元 988

T骨牛排(1公斤)

澳门元 1,388

翡冷翠式, 烤意大利小母牛T骨排

手工披萨

玛格丽特

澳门元 128

西红柿酱, 水牛起司, 新鲜罗勒

罗西尼

澳门元 168

西红柿酱, 水牛起司, 水煮鸡蛋片, 蛋黄酱, 罗勒

辣肉肠

澳门元 168

西红柿酱, 水牛起司, 辣肉肠, 洋葱, 辣椒

四季

澳门元 178

火腿, 橄榄, 蘑菇, 洋葱

意式大虾

澳门元 188

大虾, 火箭菜

帕尔玛火腿

澳门元 158

西红柿酱, 碎奇莫札瑞拉起司, 帕尔玛火腿, 火箭菜, 油浸西红柿, 帕马森起司片

起司肉肠开心果

澳门元 158

水牛起司, 意式熏香肠, 瑞可塔起司, 开心果

蘑菇

澳门元 168

水牛起司, 蘑菇, 火箭菜, 帕马森起司

四式起司

澳门元 168

水牛起司, 塔雷吉欧起司, 戈贡佐拉蓝纹起司, 梵堤那起司

松露

澳门元 238

黑松露, 牛肝菌, 罗比奥拉起司

甜点

经典提拉米苏(席前制作)

澳门元 88

柠檬甜酒慕斯配佛手柑雪葩

澳门元 108

奶油甜馅煎饼卷配瑞可塔起司

澳门元 88

香草意式奶冻配什莓

澳门元 68

奶油泡芙配巧克力

澳门元 68

意式奶油草莓

澳门元 98

草莓, 意大利马东盐, 胡椒, 初榨橄榄油, 柠檬甜酒奶油

SPECIALITÀ DI MARE

Seafood Specials

Oyster of the Day	Market Price
Seafood Platter	MOP 1,088/ for 2
Boston Lobster, Tiger Prawn, Seasonal Oyster, Crab Leg, Scallop (Served with Red Onion Vinegar, Spicy Mayo, Tabasco and Cocktail Sauce)	MOP 2,088/ for 4

AFFETTATI & FORMAGGI

Cold Cut (30g-40g)

Parma Ham (24 months)	MOP 48
Mortadella	MOP 48
Salame Gentile	MOP 48
Finocchiona di Montalcino	MOP 48
Bresaola	MOP 58
Capocollo	MOP 58
Prosciutto Nero di Parma	MOP 118

Cheese (40g)

Parmigiano Reggiano	MOP 48
Gorgonzola Dolce	MOP 48
Taleggio	MOP 48
Pecorino di Pienza	MOP 48
Ubricco	MOP 58
Sfoglie di Formaggio Raspadura	MOP 78
Antipasto Misto (for 4)	MOP 398
24-Month Parma Ham, Salame Gentile, Capocollo, Mortadella, Bresaola, Finocchiona di Montalcino (Served with Taggiasca Olives, Mushroom Bruschetta and Crystal Bread)	

ZUPPE

Soup

Minestrone alla Genovese	MOP 88
Braised Seasonal Vegetables, Pesto Sauce, Croutons	
Zuppa di Asparagi Verdi	MOP 168
Green Asparagus Soup, Toasted Almond, Truffle Foam	
Cappelletti in Brodo di Carne	MOP 138
White Meat Dumpling, Meat Consommé	



ANTIPASTI

Appetizers

Coppa di Testa	MOP 88
Homemade Pig Head Mortadella, Pickles	
Insalata di Spinaci	MOP 118
Baby Spinach, Seasonal Mushrooms, Cured Pork Cheek	
Patate Dolci Fritte con Tartufo	MOP 138
Fried Sweet Potato with Truffle Sauce	
Pate di Fegatini di Pollo	MOP 148
Chicken Liver Pate with Homemade Pickles, Croutons	
Insalata di Rucola	MOP 148
Rocket, Sfoglie di Formaggio Raspadura, Taggiasca Olives, Lemon Dressing	
Burrata di Andria "Caprese"	MOP 148
Fresh Burrata Cheese, Gazpacho, Organic Tomato, Pesto Sauce	
Prosciutto E Melone	MOP 218
Italian Black Pig Ham, served with Sweet Lorenzini Melon	
Polpo e Patate	MOP 188
Grilled Octopus, Potato, Olives, Capers	
Carpaccio di Polipo	MOP 188
Octopus Carpaccio and Potato, Olives, Tomato, Piquillo Puree	
Carpaccio di Manzo "Fassone"	MOP 298
Marinated Beef Carpaccio, Seasonal Vegetables, Sfoglie di Formaggio Raspadura	
Vitello Tonnato	MOP 218
Roasted Veal Eye of Round Carpaccio, Tuna Sauce, Capers, Jus	
Eggplant Parmigiana	MOP 148
Baked Eggplant Lasagna, Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Basil	
Calamari Fritti	MOP 128
Fried Squid, Lemon and Caper Aioli	
Cozze e Vongole alla Marinara con Bruschetta	MOP 328
Mussels, Clams, Garlic, Chili, Datterini Tomato, Parsley Broth, Croutons	

CONTORNI

Side Dish MOP 58

Insalata Mista - Mixed Green Salad
Broccolini - Country Style Roasted Broccolini
Verdure di Stagione - Seasonal Vegetables
Portobello - Sautéed Portobello Mushroom
Patate Arrosto - Roasted Potato with Rosemary



PRIMI PIATTI

Pasta & Risotto *Share Portion (for 2-3)

Maccheroni "Martelli" alla Carbonara	MOP 148	-
Egg Yolk, Parmesan, Guanciale, Black Pepper		
Millefoglie di Lasagna della Nonna	MOP 178	-
Baked Lasagna with Bolognese, Béchamel, Parmesan		
Linguine alle Vongole	MOP 198	MOP 298
Linguine with Clams, Chili, Datterini Tomato, White Wine, Parsley Sauce		
Risotto ai Funghi di Sottobosco	MOP 168	-
Seasonal Forest Mushroom Risotto, Orange, Sage		
Ravioli Ricotta Spinaci	MOP 148	MOP 238
Homemade Ravioli, Ricotta Cheese, Spinach, San Marzano and Datterini Sauce		
Mezzi Paccheri	MOP 168	MOP 238
Datterini Sauce, Stracciatella, Basil		
Spaghetti "Mancini" Puttanesca	MOP 168	MOP 238
Chili, Taggiasca Olives, Lilliput Capers, Spicy Tomato Sauce		
Orecchiette Broccolini and Salsiccia	MOP 198	-
Broccolini, Sausage, Anchovy, Garlic, Chili		

SECONDI PIATTI

Fish & Meat *Share Portion (for 2-3)

Merluzzo Nero	MOP 298	-
Citrus Marinated Black Cod		
Légine Australe	MOP 328	-
Poached Patagonian Toothfish "Glacier 51"		
Sea Salt Crusted Sea Bass	MOP 988	-
Cotoletta alla Maialese	MOP 298	-
Breaded Pork Chop, Cherry Tomato, Rocket, Grana Padano Salad		
Porchetta	MOP 238	MOP 438
Italian Style Suckling Pig		
Ossobuco	MOP 288	-
Braised Veal Shank and "Gremolada", Saffron Risotto		
Filetto di Manzo al Timo	MOP 368	-
Pan-seared Beef Tenderloin with Thyme Scented Sauce		
Arrosto di Agnello	MOP 248	MOP 458
Roasted Lamb Rack		

SECONDI PIATTI

Fish & Meat *Share Portion (for 2-3)

Polletto alla Diavola	MOP 248	-
Whole Baby Chicken "Diavola Style"		
Bistecca di Manzo (500g)	MOP 988	-
M5 Wagyu Beef Cube Roll, Grain Fed, Australia		
Fiorentina di Manzo (1kg)	MOP 1,388	-
Grilled T-bone, Scottona, Fiorentina Tuscan Style		

PIZZA

Margherita	MOP 128
Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil	
Rossini	MOP 168
Tomato Sauce, Mozzarella, Hard Boiled Egg, Mayonnaise, Basil	
Piccante	MOP 168
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Onion, Chili	
4 Stagioni	MOP 178
Ham, Olives, Button Mushroom, Artichoke	
Gamberi Rucola Grana	MOP 188
Gamberi, Rocket	
Parma	MOP 158
Tomato Sauce, Stracciatella, Parma Ham, Rocket, Tomato Confit, Shaved Parmesan	
Delizia	MOP 158
Mozzarella, Mortadella Bologna, Ricotta, Pistachio	
Funghi Misti di Sottobosco	MOP 168
Mozzarella Fior di Latte, Mixed Forest Mushrooms, Rocket, Parmesan	
4 Formaggi	MOP 168
Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Fontina	
Tartufo	MOP 238
Black Truffle, Porcini Mushroom, Buffalo Robiola Cheese	

DOLCI

Desserts

Tiramisu	MOP 88
Classic Tiramisu (Tableside Preparation)	
Limoncello	MOP 108
Limoncello Mousse with Bergamot Sorbet	
Cannolo Siciliano	MOP 88
Crispy Cannoli with Ricotta Cheese	
Panna Cotta	MOP 68
Vanilla Panna Cotta with Berries	
Profiterole	MOP 68
Profiteroles, Duo Chocolate Sauce	
Fragole con Panna	MOP 98
Strawberry, Maldon Salt, Pepper, Extra Virgin Olive Oil, Limoncello Cream	