



❧ CHRISTMAS EVE SET MENU ❧

圣诞平安夜菜单

❧Antipasto❧

开胃菜

Ricciola in tritata di Sciacca
Hamachi tartare, Pantelleria capers, radish purée
油甘鱼他他, 潘泰莱里亚水瓜柳, 小萝卜泥

❧Zuppa❧

汤

Agnoli di carne in brodo di cappone e cardone
Beef and pork agnoli; capon consommé, Swiss chard
意式牛肉猪肉饺子, 香浓清鸡汤, 唐莴苣

❧Pasta❧

意大利面

Bigoli alla Veneziana
Bigoli, duck ragout, San Marzano tomato sauce, Asiago cheese DOP
全麦意粉, 炖鸭肉, 圣马札诺番茄汁, 阿希亞格干酪

❧Secondo❧

主食

Merluzzo alla fonduta di provola e cime di rapa
Baked black cod, sautéed broccolini, artichokes, tarragon beurre blanc
烤黑鳕鱼, 炒花椰菜苗, 朝鲜蓟, 龙嵩叶黄油汁

Or 或

Brasato di cervo, polenta taragna con Taleggio, purea di prugne e salsa di mirtilli
Slow braised venison, polenta taragna, Taleggio cheese, prune, blueberry sauce
慢烤鹿肉, 塔雷吉欧乳酪玉米糊, 西梅干, 蓝莓汁

❧Dolce❧

甜品

Zuccotto di pandoro e crema al torrone di Frangelico
Chilled zuccotto, Frangelico liqueur, hazelnut nougat cream
冰冻意式圆顶蛋糕, 弗朗格里哥榛子利口酒, 榛子奶油牛轧糖

❧Coffee or tea❧

咖啡或茶

❧Petit four❧

餐后小点

MOP 688 per person 澳门币 688 每位

All prices are subject to 10% service charge
所有价目须另加 10% 服务费