



Valentine's Day Set Menu 情人节套餐

Amuse bouche 前菜

Succo Pressato a Freddo di Cetriolo, Mela Verde e Wasabi, Ostrica Tsarskaya, Caviale Caluga
Cucumber, wasabi, Granny Smith cold pressed jus, Tsarkaya oyster, Kaluga caviar
青瓜, 芥末, 澳大利亚绿苹果冷榨汁, 法国特思尔卡亚生蚝, 卡卢加鱼子酱

Antipasto 开胃菜

Rapa Rossa in Agro, Burrata, Tartufo Nero, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena 25 anni
Marinated beetroot, burrata, black truffle, 25 years traditional balsamic vinegar
腌红菜头, 布拉塔芝士, 25 年传统意大利香醋

Zuppa 汤

Calamarata Cacio e Pepe, Pecorino Aged in Cave
Tartare di Vitello e Ricci di Mare Giapponesi
Calamarata cheese and pepper, pecorino di fossa, veal tartare, Japanese sea urchin
黑胡椒芝士宽戒指面, 佩科里诺干酪, 小牛肉塔塔, 日本海胆

Secondo 主食

Rombo dell'Atlantico, Granchio Reale d'Alaska, Brodo Infuso con Spezie Ras el Hanout,
Cous Cous di Cavolfiore
Atlantic poached turbot, Alaskan king crab, ras el hanout infused broth, cauliflower cous cous
大西洋煮大比目鱼, 阿拉斯加帝王蟹, 香料清汤, 花椰菜古斯米

Dolce 甜品

Delizia al Pistacchio e Fragola
Pistachio and strawberry delice
开心果草莓德利丝

Coffee or tea

咖啡或茶

Petit four

餐后小蛋糕

MOP688 per person
澳门币 688 每位