



歡迎光臨 Palazzo Versace 澳門的當奧豐素 1890
我們堅守意大利家庭美食的傳統，致力傳承索倫托豐富的烹飪文化精髓。
在傳奇名廚 Alfonso Iaccarino 的啟發下，餐廳傾力打造多感官用餐體驗
向意大利南部的文化、價值及傳統致敬，並落實可持續發展理念。

為貫徹餐廳的餐飲宗旨
我們特從意大利當奧豐素自家有機農場 Le Peracciole
搜羅時令新鮮果蔬。

我們亦與優質食材供應商合作，臻選新鮮海鮮和頂級肉類。



精選套餐

歡迎開胃小食

橄欖・番茄佛卡夏麵包・當奧豐素有機橄欖油

布列塔尼藍龍蝦・小西蘭花 | 另加 180

油甘魚・茴香蒔蘿・青蘋果・黃瓜・阿馬爾菲檸檬

牛仔肉・赤身吞拿魚塔塔・意大利酸豆・水晶魚子醬

手工吉他意麵・北海道海膽・青檸・咖啡粉 | 另加 180

那不勒斯熱那亞餃子・帕瑪森芝士・黑松露

黑鱈魚・雞油菌・青口・意大利白豆・小番茄

或

炭烤和牛裡脊・洋薊・焦糖洋蔥牛臉頰撻 | 另加 180

朱古力蛋糕・榛子雪糕

或

意式半凍提拉米蘇

餐後小甜點

本套餐需全桌賓客一同選用
搭配三杯餐酒

\$1080
\$580

如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員，所有標價均以澳門元為單位，並需加收 10% 的服務費。
所有酒精飲料的酒精濃度達百分之一點二以上，過量飲酒危害健康，禁止向未滿十八歲人士銷售或提供酒精飲料。

當奧豐素商務午市套餐

頭盤

當奧豐素農場時令蔬菜・番茄雪葩

油甘魚・茴香蒔蘿・青蘋果・黃瓜・阿馬爾菲檸檬

布列塔尼藍龍蝦・小西蘭花 | 另加 180

牛仔肉・赤身吞拿魚塔塔・意大利酸豆・水晶魚子醬 | 另加 180

意麵

手工吉他意麵・北海道海膽・青檸・咖啡粉 | 另加 180

粗粒麥米・帝王蟹・蜆・羅勒

爺爺祖傳秘方卷粉・馬蘇里拉芝士・牛尾・聖馬札諾番茄醬

主菜

金目鯛・雞油菌・意式海鮮汁・地中海海藻

黑鱈魚・雞油菌・青口・意大利白豆・小番茄

炭烤和牛裡脊・洋蔥・焦糖洋蔥牛臉頰撻 | 另加 280

甜品

芒果帕芙洛娃 \$280

意式半凍提拉米蘇 \$280

朱古力蛋糕・榛子雪糕 \$280

兩道菜 (1 道頭盤或 1 道意麵 – 1 道主菜) \$680

三道菜 (1 道頭盤 – 1 道意麵 – 1 道主菜) \$880

套餐菜品數量的選擇需全桌賓客一同選用

如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員，所有標價均以澳門元為單位，並需加收 10% 的服務費。