DON ALFONSO 1890

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。

MICHELIN GUIDE
2026

當奧豐素晚市單點菜單

每位賓客需至少選兩道菜品(不包含甜品)

頭盤

油甘魚・茴香蒔蘿・青蘋果・黃瓜・阿馬爾菲檸檬		380
布列塔尼藍龍蝦・小西蘭花		680
牛仔肉・赤身吞拿魚塔塔・意大利酸豆・水晶魚子醬		580
法索納生牛肉薄片・布拉塔芝士・榛子油		380

意麵

混合意大利麵・海鮮燉湯・時令海鮮	雙人份	880
手工吉他意麵・北海道海膽・青檸・咖啡粉		680
意式餛飩・帕瑪森芝士・豌豆		380
爺爺祖傳秘方卷粉・馬蘇里拉芝士・牛尾・聖馬札諾番茄醬		380

主菜

金目鯛・雞油菌・意式海鮮汁・地中海海藻	580
黑鱈魚・雞油菌・青口・意大利白豆 ・小番茄	580
九州 A5 和牛・洋蔥撻・辣根	780
羊排卷・薯蓉・鷄油菌	580

甜品

芒果帕芙洛娃	280
朱古力蛋糕・榛子雪糕	280
意式半凍提拉米蘇	280

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。