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

當奧豐素尊享品鑒套餐

歡迎開胃小食

鄉村麵包・當奧豐素有機橄欖油

帝王蟹・根芹菜・黃番茄・烟熏三文魚籽

布列塔尼藍龍蝦・小西蘭花

牛仔肉・赤身吞拿魚塔塔・意大利酸豆・水晶魚子醬

混合意大利麵・海鮮燉湯・時令海鮮

手工吉他意麵・北海道海膽・青檸・咖啡粉

意式餛飩・帕瑪森芝士・豌豆

金目鯛・雞油菌・意式海鮮汁・地中海海藻

九州 A5 和牛・洋蔥撻・辣根

阿馬爾菲檸檬雪葩

芒果帕芙洛娃

餐後小甜點

本套餐需全桌賓客一同選用 2280

搭配八杯餐酒 1180

搭配精選七杯餐酒 5880

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。

白松露饗宴

歡迎開胃小食

鄉村麵包・當奧豐素有機橄欖油

法索納生牛肉薄片・布拉塔芝士・榛子油

意式餛飩・帕瑪森芝士・豌豆

九州 A5 和牛・洋蔥撻・辣根

意式榛子奶凍

餐後小甜點

本套餐需全桌賓客一同選用 2680

搭配五杯餐酒 680

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。

當奧豐素體驗套餐

歡迎開胃小食

鄉村麵包・當奧豐素有機橄欖油

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

粗粒麥米・帝王蟹・蜆・羅勒

手工吉他意麵・北海道海膽・青檸・咖啡粉 | 另加 180

爺爺祖傳秘方卷粉・馬蘇里拉芝士・牛尾・聖馬札諾番茄醬

黑鱈魚・雞油菌・青口・意大利白豆・小番茄

或

九州 A5 和牛・洋蔥撻・辣根 | 另加 180

朱古力蛋糕・榛子雪糕

餐後小甜點

本套餐需全桌賓客一同選用 1580

搭配五杯餐酒 680

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。