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

精選套餐

歡迎開胃小食

鄉村麵包・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

意式餛飩・帕瑪森芝士・豌豆

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

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 1080
搭配三杯餐酒 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

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

法索納生牛肉薄片・布拉塔芝士・榛子油

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

九州 A5 和牛・洋蔥撻・辣根 ｜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。