

品尝套餐 - 任选6道 威尼斯传统和现代菜肴

每人€ 160 含税，搭配美食的葡萄酒 6杯(80毫升)意大利
传统葡萄酒

每人€ 190 含税，搭配美食的葡萄酒 6杯(80毫升)意大利
传统葡萄酒

开胃菜 - 二 拣

古方炮制酸甜洋葱沙丁鱼，来自十四世纪威尼斯匿名厨师原始配方。
炸沙丁鱼配酸甜洋葱杏仁葡萄及甜香料

- 或 -

鞑靼牛肉 意大利生肉鞑靼，鹌鹑蛋，鳄梨酱和咖喱面包丁

- 或 -

熏马铃薯奶油酱烤扇贝，配杨树菇和紫薯片

- 或 -

油炸本地蟹 油炸软蟹，配酸橙味新鲜洋蓟丝，威尼斯特色菜

传统一道菜

香菜饺子 奇妙香菜饺子 - 十四世纪威尼斯无名厨师所创 -
是用多种香菜煎的甜奶酪馅饺子和甜华夫饼

-

海螯虾卡勒布那拉面 海螯虾卡勒布那拉面条 脆熏肉和黑胡椒

传统二道菜

珍贵的石首鱼，配以香脆的杏仁，鲜美葡萄汁和辛香甜蒜奶油酱

- 或 -

橙汁羊排和带骨羊排 ，配嫩朝鲜蓟南瓜布丁

甜点

橙味布丁配迷迭香冰淇淋 - 十八世纪哥尔多尼的菜肴

- 或 -

皇家白蛋糕

