

WELCOME TO BELLA TAIPA

歡迎光臨 BELLA TAIPA
BENVENUTI AL BELLA TAIPA

Rooftop

天台

Terrazza



Ground Floor

地下

Piano Terra



1st Floor

一樓

Primo Piano



Bar

酒吧

Bar

STARTERS • 前菜 ANTIPASTI



	Mix Bruschetta Bread 意式烤麵包 Bruschetta Mista	\$35
	Chef's Signature Prawn Pie with Truffle 廚師特色松露蝦餅 Sformatino Tartufato dello Chef	\$78
	Soup of Mix Vegetables Minestrone 意大利蔬菜湯 Minestrone di Verdure Miste	\$45
	Soup of Cauliflower Kale Beans and Bacon 椰菜花青豆培根湯 Zuppa di Cavoli Fagioli e Bacon	\$45
	Mozzarella Bufala Cheese with Tomato and Basil 馬蘇里拉水牛芝士配新鮮番茄沙律 Caprese di Bufala Pomodoro e Basilico	\$75
	Grand Selection of Italian Cold Cuts and Cheese DOP 意式精選冷盤切片配DOP芝士 Selezione di Salumi e Formaggi Misti DOP	\$188
	Parma Ham with Burrata Cheese 巴馬火腿配布拉塔芝士 Prosciutto Crudo con Burrata	\$188
	French Blue Lobster Salad 意式法國布列塔尼藍龍蝦沙律 (配番茄羅勒和松子) Astice alla Catalana	\$210
	Japanese Scallops Pan Roasted on Truffle Sauce 香煎日本帶子配松露醬 Cappesante Giapponesi alle Quattro stagioni	\$128

 Chef's Signature
主廚精選
Speciali dello Chef

 Vegetarian
素菜
Piatti vegetariani

 Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

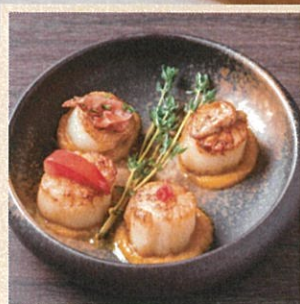
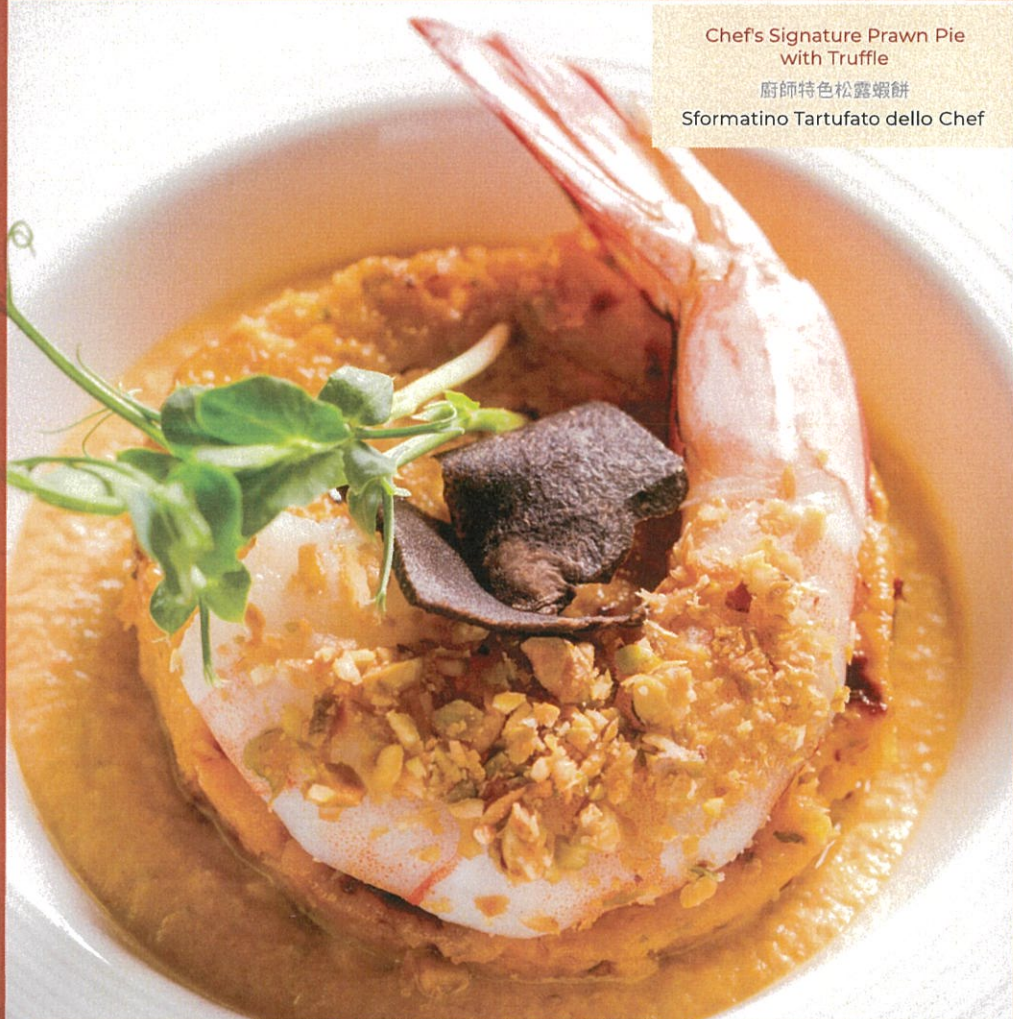
所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食。
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

Chef's Signature Prawn Pie
with Truffle

廚師特色松露蝦餅

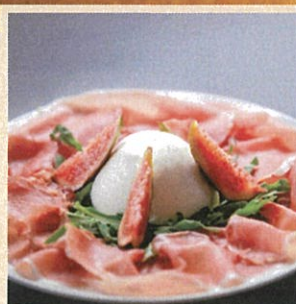
Sformatino Tartufato dello Chef



Japanese Scallops Pan Roasted
on Truffle Sauce

香煎日本帶子配松露醬

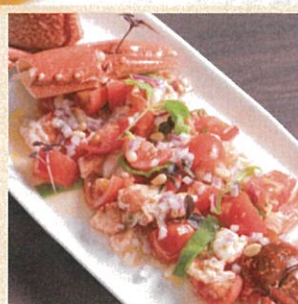
Cappesante Giapponesi alle
Quattro stagioni



Parma Ham
with Burrata Cheese

巴馬火腿配布拉塔芝士

Prosciutto Crudo con Burrata



French Blue Lobster Salad

意式法國布列塔尼藍龍蝦沙律
(配番茄羅勒和松子)

Astice alla Catalana

PIZZAS • 披薩 PIZZE



Pizza Margherita
瑪格麗塔披薩
Pizza Margherita

\$98

Pizza Carbonara Bacon Egg Grana Padano Cheese
芝士培根披薩

\$120

Pizza Carbonara Bacon Uovo e Grana Padano



Pizza Chef Parma Ham Rocket Salad and Grana Padano Cheese
帕爾馬火腿、芝麻菜、哥瑞納-帕達諾芝士披薩
Pizza Chef Prosciutto Crudo Rucola e Grana

\$168



Pizza 4 Formaggi Mix Cheese DOP with Figs
無花果配混合DOP芝士披薩
Pizza 4 Formaggi Misti DOP con Fichi

\$175



Pizza Mushroom and Truffle
蘑菇配黑松露披薩
Pizza Funghi e Tartufo

\$188

Pizza Parma Ham and Mascarpone Cheese
帕爾馬火腿 配 馬斯卡邦尼芝士披薩
Pizza Crudo e Mascarpone

\$168

Pizza Buffalo Mozzarella & Cherry Tomatoes
卡布里沙拉披薩
Pizza Caprese

\$138



Calzone Italia Mozzarella Tomato and Basil
番茄羅勒配馬蘇里拉芝士 意式口袋披薩
Calzone Mozzarella Pomodoro e Basilico

\$110

Calzone with Fresh Seafood
海鮮意式口袋披薩

\$148

Calzone con Frutti di Mare Misto

Focaccia Bread with Parma Ham Rocket Salad and Mozzarella
帕爾馬火腿芝士佛卡夏麵包

\$85

Focaccia Prosciutto Crudo Rucola e Mozzarella



Chef's Signature
主廚精選
Speciali dello Chef



Vegetarian
素菜
Piatti vegetariani



Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成素食。
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Pizza Chef Parma Ham Rocket Salad
and Grana Padano Cheese

帕爾馬火腿·芝麻菜·哥瑞納·帕達諾芝士披薩

Pizza Chef Prosciutto Crudo Rucola
e Grana



Pizza Buffalo Mozzarella & Cherry Tomatoes

卡布里沙拉披薩

Pizza Caprese



Pizza Mushroom and Truffle

蘑菇配黑松露披薩

Pizza Funghi e Tartufo

PASTA • 意大利麵 PASTE



 **Spaghetti Oil Garlic and Fresh Chili Pepper** \$88
橄欖油蒜香辣意麵
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Spaghetti Carbonara \$128
培根蛋汁起司麵
Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Bolognese \$118
肉醬意麵
Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti with Scallops and Asparagus \$128
扇貝蘆筍意麵
Spaghetti Cappesante e Asparagi

Spaghetti Iberian Black Pork on Chef's Sauce \$168
黑毛豬肉意麵配特制醬汁
Spaghetti con Maiale Nero Iberico e Crema

Grand Seafood Spaghetti \$168
海鮮意麵
Spaghetti ai Frutti di Mare

 **Chef's Freshly Made Ravioli (Meat / Veggy)** \$158
意式手工鮮肉餃 / 菜餃
Ravioli Freschi di Stagione dello Chef (Carne / Verdure)

 **Vegetable Eggplant Lasagna** \$110
茄子蔬菜千層麵
Parmigiana

Beef Lasagna \$118
牛肉千層麵
Lasagnetta di Carne

 **Chef's Signature**
主廚精選
Speciali dello Chef

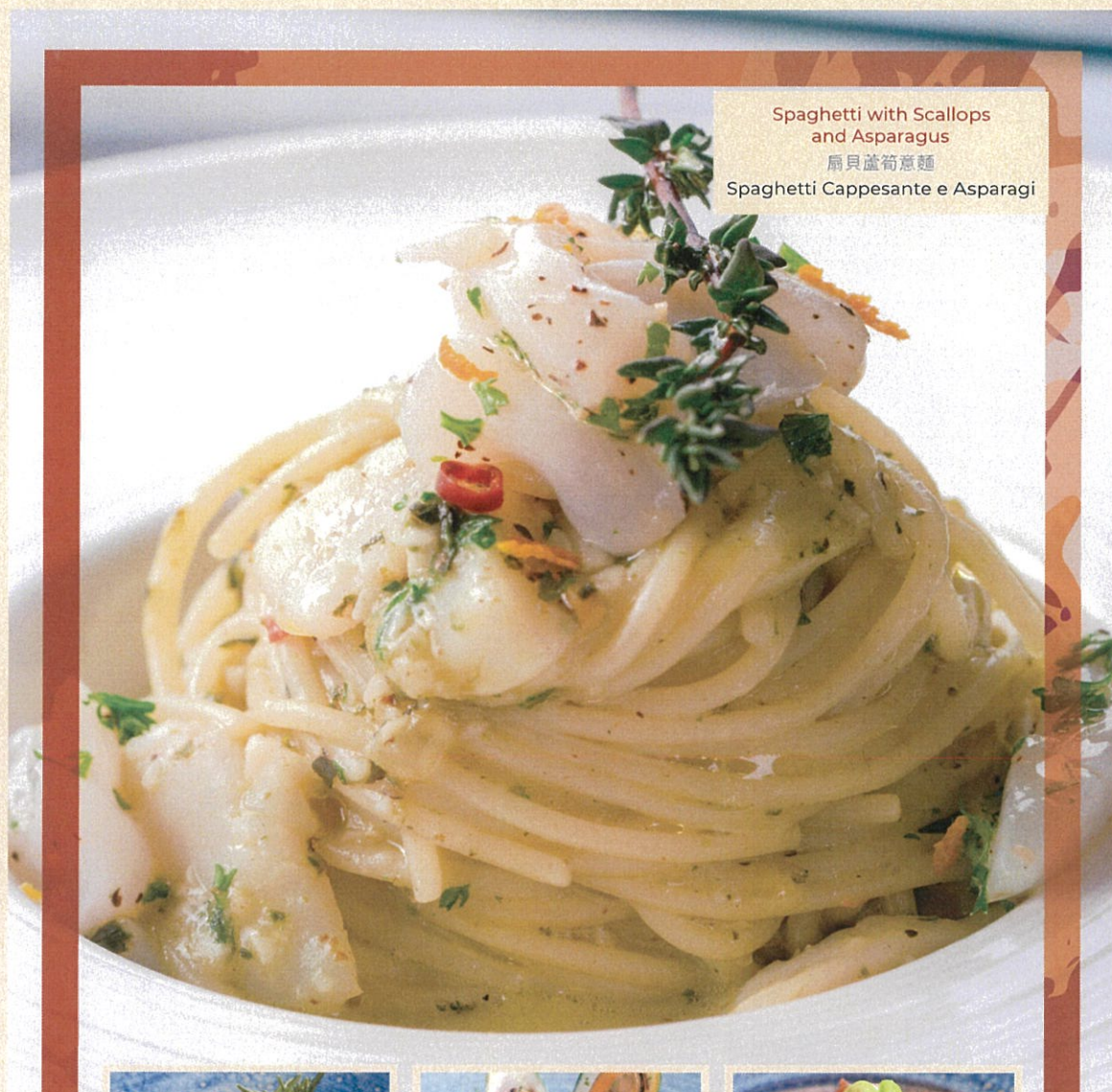
 **Vegetarian**
素菜
Piatti vegetariani

 **Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)**
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食。
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un'addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Spaghetti with Scallops
and Asparagus

扇貝蘆筍意麵

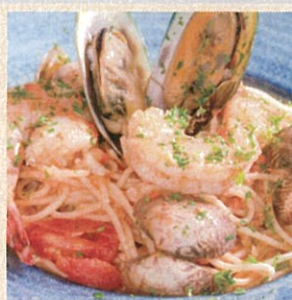
Spaghetti Cappesante e Asparagi



Spaghetti Carbonara

培根蛋汁起司麵

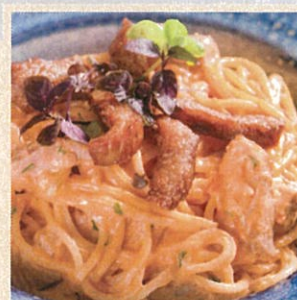
Spaghetti alla Carbonara



Grand Seafood Spaghetti

海鮮意麵

Spaghetti ai Frutti di Mare

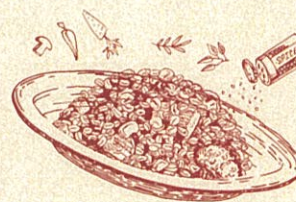


Spaghetti Iberian Black Pork
on Chef's Sauce

黑毛豬肉意麵配特制醬汁

Spaghetti con
Maiale Nero Iberico e Crema

RISOTTO · 燴飯 RISOTTI



- | | |
|---|--|
|  Risotto with Tomato Sauce and Fresh Burrata
布拉塔乳酪茄醬 燴飯
Risotto al Pomodoro e Burrata Fresca | \$128 |
|  Risotto Mushroom and Asparagus
意大利黑松露·蘑菇配蘆筍 燴飯
Risotto Funghi e Asparagi | \$138 |
|  Mediterranean Codfish Premium Loin on Golden Saffron Risotto
地中海鱈魚柳 配 番紅花 燴飯
Bacala su Letto di Risotto allo Zafferano | \$268 |
| Iberian Black Pork on Risotto Mushroom
黑毛豬肉 配 蘑菇燴飯
Maiale Nero Iberico su Risotto ai Funghi Profumato | \$220
 |
| Ossobuco on Golden Saffron Risotto
牛小膝番紅花 燴飯
Ossobuco alla Milanese | \$238 |
|  Risotto with Truffle Essence Mushroom and Asparagus
意大利蘑菇配蘆筍 燴飯
Risotto al Tartufo con Funghi e Asparagi | \$188
 |
| Grand Seafood Risotto with French Blue Lobster Scallops and Fresh Shellfish (4-6 Pax)
海鮮燴飯 - 藍龍蝦·扇貝和蜆等 (4-6人份)
Risotto ai Frutti di Mare Misto (4-6 Pers) | \$420 |

 **Chef's Signature**
主廚精選
Speciali dello Chef

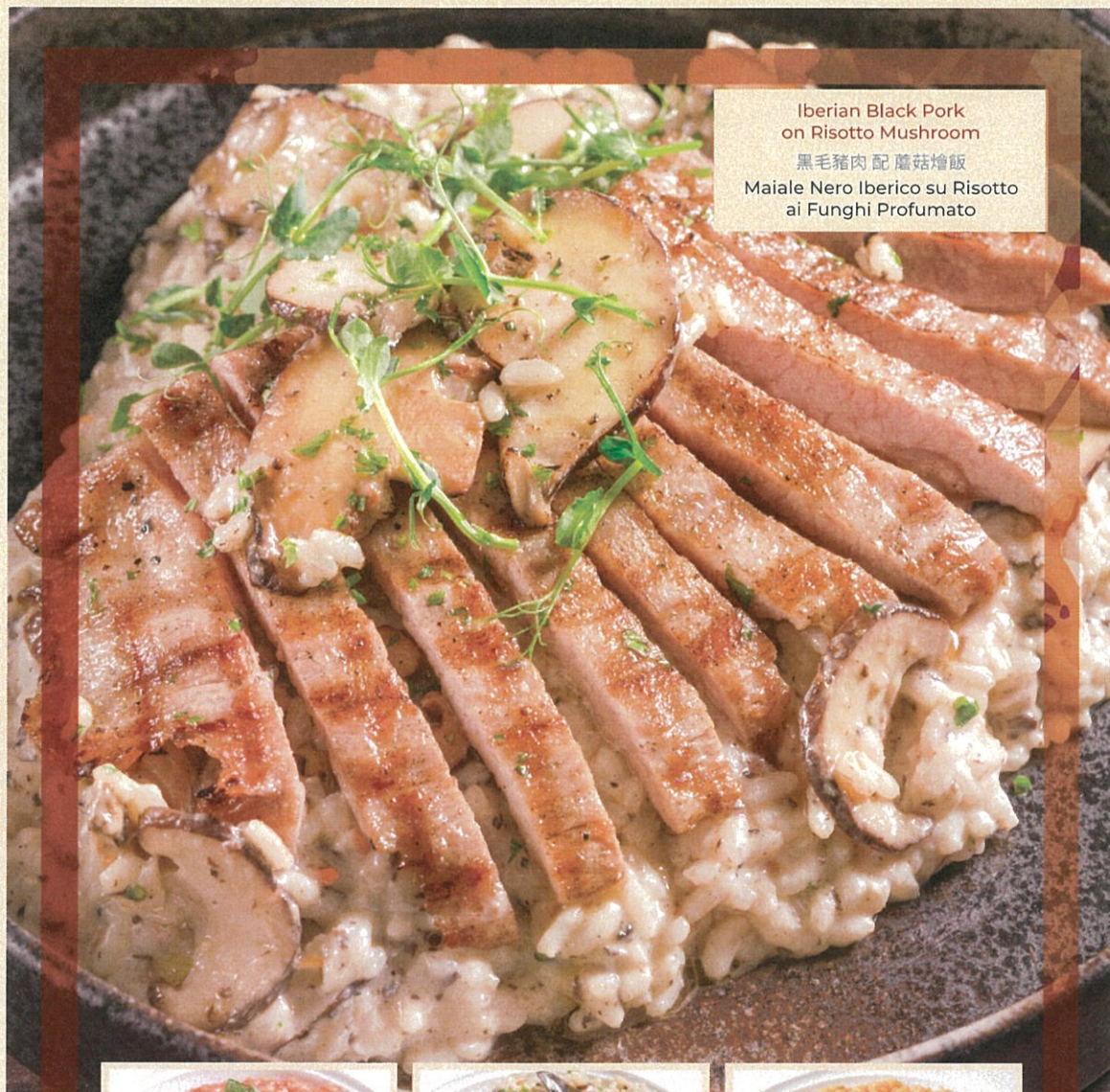
 **Vegetarian**
素菜
Piatti vegetariani

 **Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)**
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食。
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Iberian Black Pork
on Risotto Mushroom
黑毛豬肉 配 蘑菇燴飯
Maiale Nero Iberico su Risotto
ai Funghi Profumato



Risotto with Tomato Sauce
and Fresh Burrata
布拉塔乳酪茄醬 燴飯
Risotto al Pomodoro e
Burrata Fresca



Risotto with
Truffle Essence Mushroom
and Asparagus
意大利蘑菇配蘆筍 燴飯
Risotto al Tartufo con
Funghi e Asparagi



Mediterranean Codfish
Premium Loin
on Golden Saffron Risotto
地中海鱈魚柳 配 番紅花 燴飯
Bacala su Letto di
Risotto allo Zafferano

FISH · 魚 · PESCE

(Served with Vegetables & Dipping Sauces)

(配蔬菜及蘸醬) (Servito con Verdure e Salse)



Salmon Filet \$185
三文魚柳配
Filetto di Salmone

Whole Fresh Italian Sea Bass (2-4 Pax) \$620
意大利鱸魚 (2-4人份)
Spigola Fresca Toscana (2-4 Pers)

Mediterranean Codfish Premium Loin with Potato Cream \$280
特級里脊鱈魚柳 配忌廉薯仔
Bacala in Padella con Crema

Octopus with Vegetables and Caramelized Onions \$320
八爪魚配蔬菜焦糖洋蔥
Polpo con Verdure e Cipolle Caramellate

PRE-ORDER Giant Deep Sea Lobster with Risotto and Cream Sauce

預訂 深海野生龍蝦燴忌廉醬飯

PREORDINARE Aragosta Gigante con Risotto in Crema

時價 Market Price

PRE-ORDER Giant Tiger Prawn Grilled

預訂 烤野生大虎蝦

PREORDINARE Gamberone Tigre Grigliato

\$258



Chef's Signature
主廚精選
Speciali dello Chef



Vegetarian
素菜
Piatti vegetariani



Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

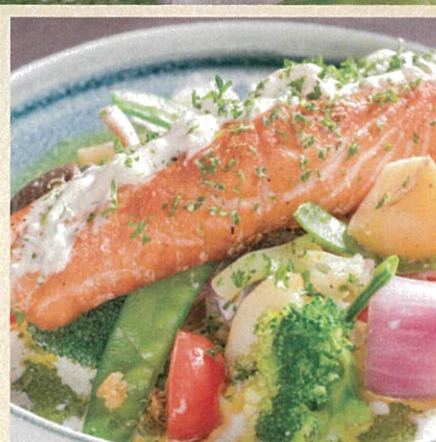
All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食。
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

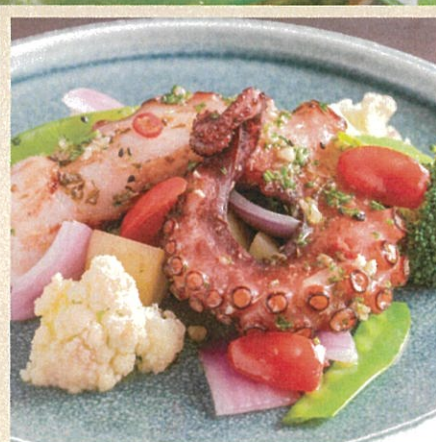
Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Mediterranean Codfish Premium Loin
with Potato Cream
特級里脊鱈魚柳 配忌廉薯仔
Bacala in Padella con Crema



Salmon Filet
三文魚柳配
Filetto di Salmone



Octopus with Vegetables
and Caramelized Onions
八爪魚配蔬菜焦糖洋蔥
Polpo con Verdure e Cipolle Caramellate

MEAT · 肉類 · CARNE

(Served with Potatoes & Dipping Sauces)
(配薯仔和蘸醬) (Servito con Patate e Salse)



Ossobuco Stew Florence Style
佛羅倫薩式燴牛膝
Stufato di Ossobuco alla Fiorentina

\$210



Baby Pork Spare Ribs
黑毛豬排骨
Costine di Maiale

\$178 Half / \$320 Whole

Australian Rib Eye Grilled

澳大利亞肉眼扒

Rib-eye Australiano Grigliato

\$388



Roasted Chicken with Salad and Fried Potatoes

只烤雞配沙律炸薯條

Pollo Arrosto Servito con Insalata e Patate Fritte

\$128 Half / \$210 Whole

Roasted Suckling Pig with Salad and Steamed Rice

烤乳豬配沙律/白飯

Maialino di latte arrosto con verdure

\$310

PRE-ORDER

Whole Suckling Pig Roasted with Salad and Steamed Rice

預訂

烤全乳豬配沙律/白飯

時價 Market Price

PREORDINARE

Maialino di Latte Arrosto con Insalata e Riso



Filet Mignon with Potatoes Egg and Sauce
菲力牛柳配雞蛋薯仔
Bistecca alla Bismark

\$238



Tomahawk Grand Steak 1.2kg-1.4kg with Salad and Rice (6-8 Pax)
戰斧牛排 1.2 千克- 1.4 千克 配沙律/白飯 (6-8 人份)
Costata Tomahawk 1.2kg-1.4kg con Insalata e Riso (6-8 Pers)

\$1,100



Chef's Signature
主廚精選
Speciali dello Chef



Vegetarian
素菜
Piatti vegetariani

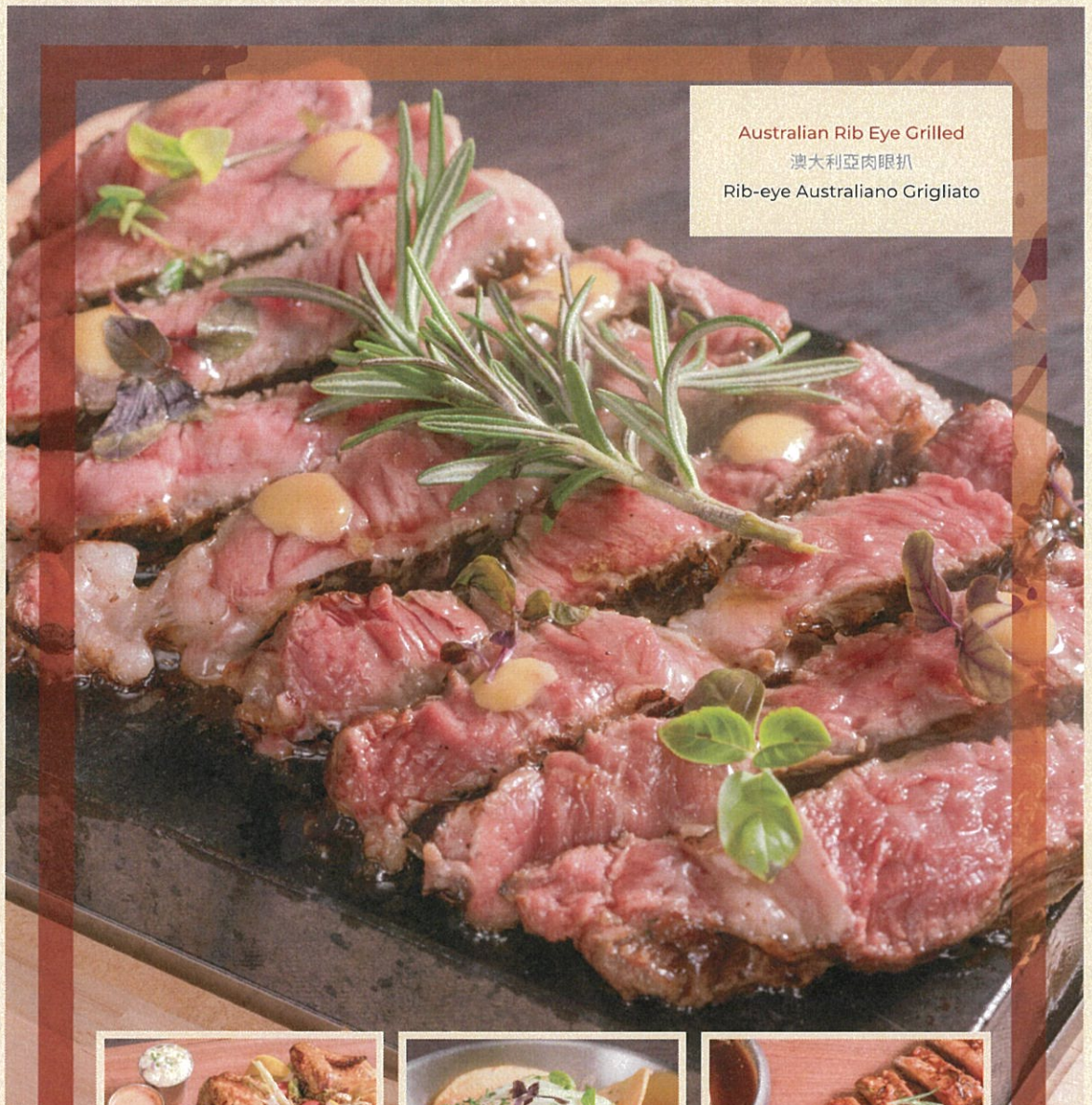


Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食。
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

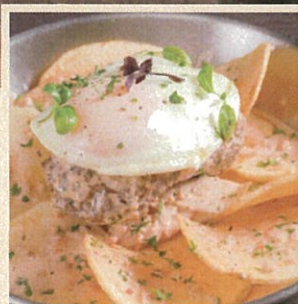
Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Australian Rib Eye Grilled
 澳大利亞肉眼扒
 Rib-eye Australiano Grigliato



Roasted Chicken with
 Salad and Fried Potatoes
 只烤雞配沙律炸薯條
 Pollo Arrosto Servito con Insalata
 e Patate Fritte



Filet Mignon with
 Potatoes Egg and Sauce
 菲力牛柳配雞蛋薯仔
 Bistecca alla Bismark



Baby Pork
 Spare Ribs
 黑毛豬排骨
 Costine di Maiale

SIDE DISH · 配菜 CONTORNI



 **Steam Vegetables** \$68
白灼時蔬
Verdure al Vapore

 **Mix Salad** \$68
雜錦沙律 (吞拿魚、雞蛋、番茄、橄欖)
Insalata Mista

 **Pan Roasted Asparagus with Almonds and Garlic** \$78
鮮烤杏仁蒜香蘆筍
Asparagi Saltati in Padella con Aglio e Mandorle

 **Fried Potatoes** \$58
炸薯條
Rondel Patate Fritte

Avocado Purée with Asparagus and Egg \$68
牛油果蓉配雞蛋蘆筍
Purè di Avocado con Asparagi e Uovo

 **Steam Rice** \$48
蒸飯
Riso Bianco al Vapore

 **Chef's Signature**
主廚精選
Speciali dello Chef

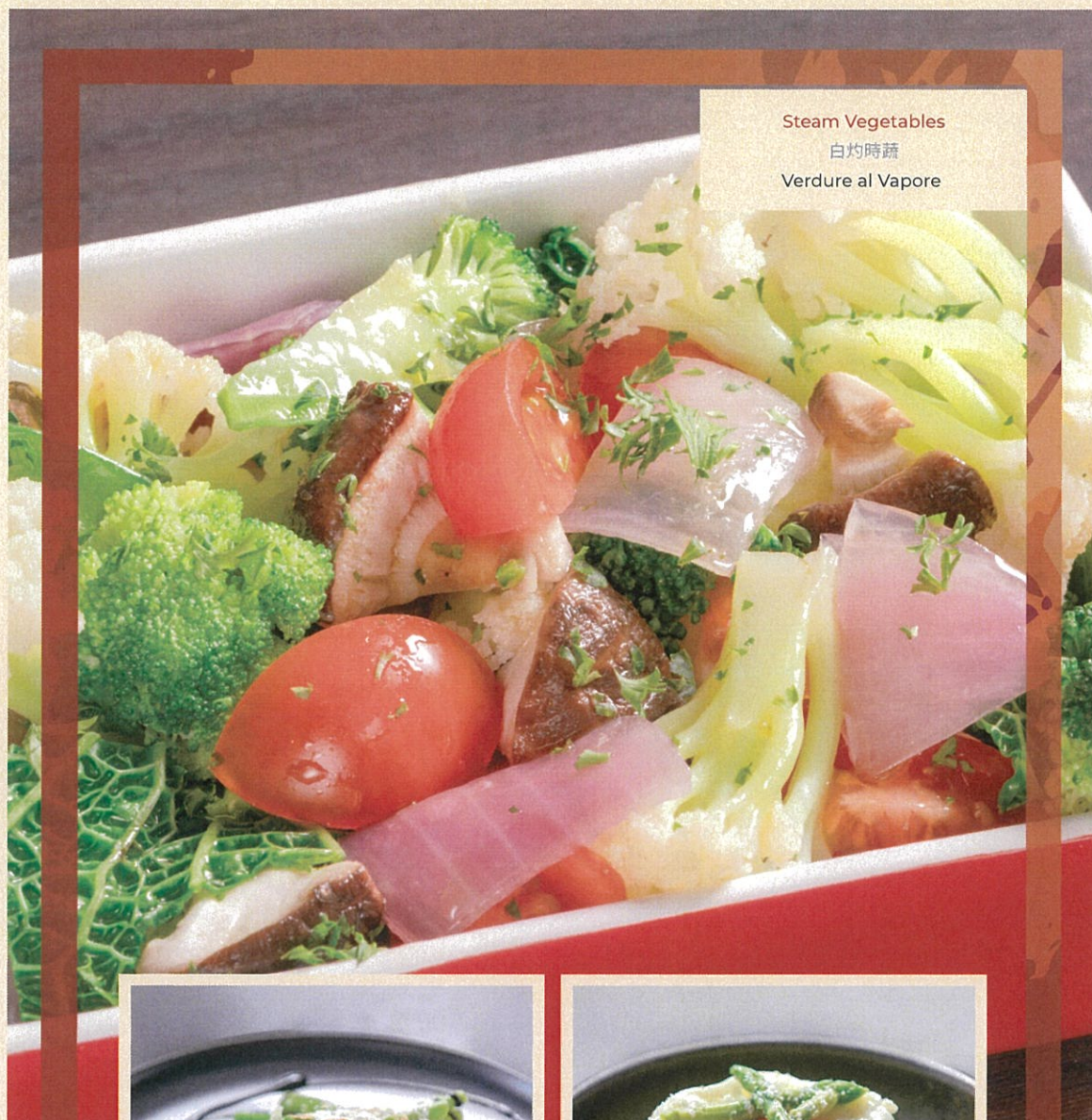
 **Vegetarian**
素菜
Piatti vegetariani

 **Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)**
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

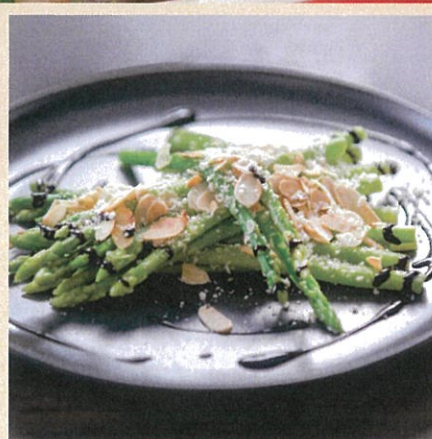
All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣並加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食，
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

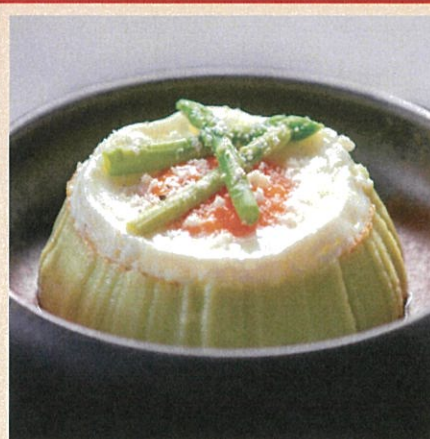
Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Steam Vegetables
白灼時蔬
Verdure al Vapore



Pan Roasted Asparagus
with Almonds and Garlic
鮮烤杏仁蒜香蘆筍
Asparagi Saltati in Padella con Aglio
e Mandorle



Avocado Purée with
Asparagus and Egg
牛油果蓉配雞蛋蘆筍
Purè di Avocado con Asparagi
e Uovo

DESSERTS • 甜點 DOLCI



 Chef's Signature Tiramisú 招牌提拉米蘇 Il Vero Tiramisú dello Chef	\$68
 Chef's Fantasy Cake 主廚推介蛋糕 Torta Fantasia dello Chef	\$58
 Chef's Style Sicilian Cannoli 奶油甜餡煎餅卷 Cannoli Siciliani Fantasia dello Chef	\$58
 Sunk-In Coffee Ice Cream with Liquor 甜酒咖啡松露雪糕 Gelato Affogato al Caffè con Liquore	\$78
 Cheesecake with Wild Mix Berries 芝士蛋糕配野莓 Cheesecake ai Frutti di Bosco	\$58
 Chef's Artisanal Chocolate Ice Cream 朱古力焦糖杏仁雪糕 Gelato Artigianale dello Chef al Cioccolato	\$35
 Chef's Choice Artisanal Ice Cream / Sorbet 主廚推薦手工雪糕 / 雪葩 Gelato / Sorbetto Artigianale dello Chef	\$35

 Chef's Signature
主廚精選
Speciali dello Chef

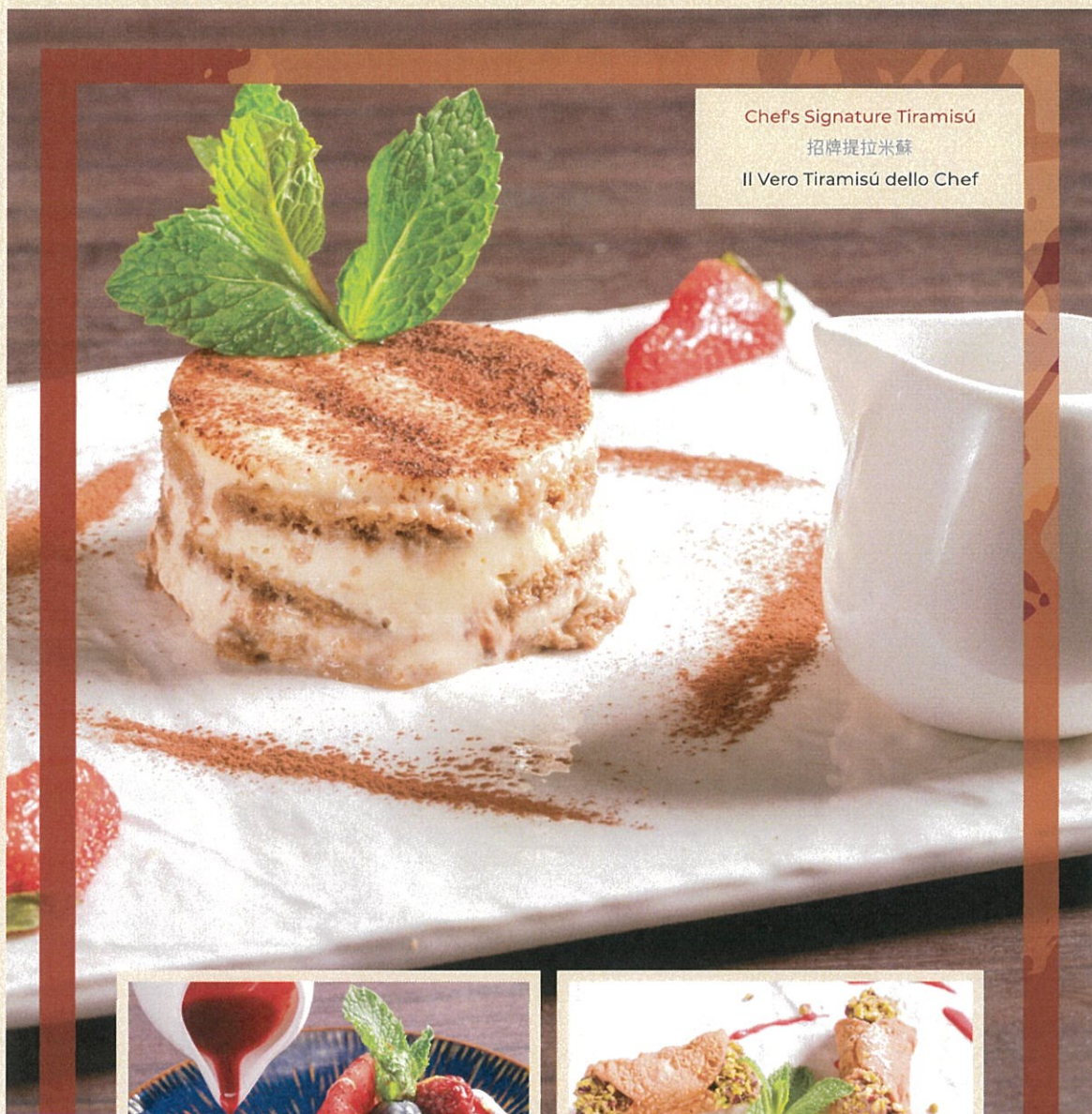
 Vegetarian
素菜
Piatti vegetariani

 Recommend to add fresh truffle (\$88/5g)
推薦添加新鮮松露 (\$88/5g)
Consiglia di aggiungere tartufo fresco (\$88/5g)

All prices are in MOP and subject to 10% service charge. Some dishes not mentioned as vegetarian can be adapted, please kindly ask our servers for further information. Please inform our staff of any food allergies you might have before ordering.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
有些菜式可製作成全素食，
具體資訊請諮詢我們的服務員。
如有對食物過敏情況，請在下單前說明。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio. Alcuni piatti non menzionati come vegetariani possono essere adattati. Siete pregati di chiedere allo staff. Siete pregati di informare lo staff di eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



Chef's Signature Tiramisù

招牌提拉米蘇

Il Vero Tiramisù dello Chef



Cheesecake with Wild Mix Berries

芝士蛋糕配野莓

Cheesecake ai Frutti di Bosco



Chef's Style Sicilian Cannoli

奶油甜餡煎餅卷

Cannoli Siciliani Fantasia dello Chef

WATER & SODA WATER · 前菜 ACQUA & ACQUA TONICA

Still Water Carvalhelhos 250ml  \$29
特拉斯奧斯蒙特斯礦泉水 250ml

Still Water Carvalhelhos 1L  \$55
特拉斯奧斯蒙特斯礦泉水 1L

Still Water Acqua Panna 1L  \$65
Acqua Panna 普娜天然礦泉水 1L

Sparkling Water San Pellegrino 1L  \$65
San Pellegrino 有氣礦泉水 1L

Sparkling Water Pedras Salgadas 250ml  \$29
Pedras Salgadas 有氣天然礦泉水 250ml

Tonic Water Schweppes 330ml  \$35
玉泉湯力水 330ml

Tonic Water San Pellegrino 200ml  \$40
聖培露湯力水 200ml

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.



SOFT DRINKS • 不含酒精的飲料 BEVANDE ANALCOLICHE

Coke 330ml
可樂 330ml



\$35

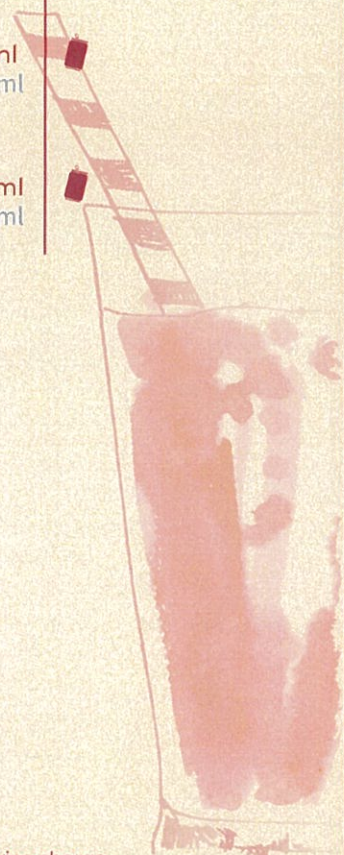
Coke Zero 330ml
無糖可樂 330ml



Sprite 330ml
雪碧 330ml



Fanta Orange 330ml
芬達橙汁 330ml



All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

FRESH JUICES & SMOOTHIES

沙冰和鮮榨果汁

SUCCHI DI FRUTTA FRESCHI
& FRULLATI

Orange Juice 橙汁 \$60

Watermelon Juice 菠蘿汁

Seasonal Juice 時令果汁

Seasonal Smoothie 時令沙冰

Strawberry & Banana Smoothie 士多啤梨香蕉沙冰

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

TEA · 茶 · TÈ

Milk Tea ☕ \$45
奶茶

Ice / Hot Lemon Tea ☕
檸檬茶 冰/熱

Fruit Tea Pot ☕ \$50
水果茶

Chamomile Tea Pot ☕
菊花茶

Ginger Lemon Tea Pot ☕
姜汁檸檬茶

Green Tea Pot ☕
綠茶

Black Tea Pot ☕
紅茶

+3 MOP for ICE
凍飲另外加\$3

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

COFFEE · 咖啡 · CAFFÈ

Espresso 濃縮咖啡 ☕ \$30

Espresso Double 雙份濃縮咖啡 ☕ \$30

Decaf 不含咖啡因咖啡 ☕ \$30

Americano 美式咖啡 ☕ \$30

Machiato 瑪奇朵咖啡 ☕ \$35

Caffé Latte 拿鐵咖啡 ☕ \$38

Caffé Mocha 摩卡咖啡 ☕ \$38

Capuccino 卡布奇諾咖啡 ☕ \$38

Hot Chocolate 熱朱古力 ☕ \$38

+3 MOP for ICE
凍飲另外加\$3

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣並加收10%服務費。

Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

ITALIAN APERITIF • 意大利開胃酒 APERITIVI ITALIANI

Martini Rosso, Turin, Italy 1L |  \$380  \$53

Martini Bianco, Turin, Italy 1L |  \$380  \$53

ITALIAN DIGESTIF • 意大利餐後酒 DIGESTIVI ITALIANI

Fior di Limoncello, Lemon Liqueur, Sicily, Italy |  \$55

Frangelico Hazelnut Liqueur, Piedmont, Italy |  \$65

Fernet-Branca, Milano, Italy |  \$70

Amaro Montenegro, Premiata 1885 Specialità,
Bologna, Italy |  \$70

Grappa, Po' di Poli, Morbida Smooth,
Secca/Dry, Veneto, Italy |  \$85

Grappa, Jacopo Poli 1898,
Chiara di Moscato Grape Brandy, Veneto, Italy 500ml |  \$1,888

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

ITALIAN COCKTAIL • 意大利雞尾酒 COCKTAIL ITALIANI

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda Water)	🍸 \$55
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda Water)	🍸 \$55
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda Water)	🍸 \$65
Boulevardier (American Whisky, Sweet Vermouth, Campari)	🍸 \$65
Spicy Paloma Italiana (Reposado Tequila, Campari, Orange Soda, Agave Nectar with optional Fresh Chilli)	🍸 \$65
Negroni (Gin, Campari, Sweet Vermouth)	🍸 \$65
Negroni Sbagliato (Campari, Sweet Vermouth, Prosecco)	🍸 \$65
Rossini (Prosecco, Strawberry Purée)	🍸 \$65
Bellini (Prosecco, Peach Purée)	🍸 \$65
Campari (Campari, Soda Water)	🍸 \$65
Milani Torino (Campari, Sweet Vermouth)	🍸 \$65
American (Campari, Sweet Vermouth, Soda Water)	🍸 \$65
Al Capone (Rye Whisky, Sweet Vermouth, Campari)	🍸 \$65
God Father (Whiskey, Amaretto)	🍸 \$65
Cardinale (Gin, Campari, Dry Vermouth)	🍸 \$65
Prosecco DOC White Sangria (Jar)	🍷 \$299

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

SIGNATURE COCKTAIL • 特色雞尾酒 I NOSTRI COCKTAIL

Bella Taipa (Gin, Lime, Cucumber, Basil)	\$70
Ginger-rida (Vodka, Chili, Lime, Lemongrass, Ginger Syrup)	
Old Man by the Sea (Whiskey, Agave, Yuzu, Ginger Liquor, Bitters)	
Aperol Bliss (Aperol, Lime, Lemon, Egg White, Soda, Bitters)	

STANDARD CLASSIC COCKTAIL/MOCKTAIL NOT IN THE MENU 經典雞尾酒 • COCKTAIL CLASSICI / COCKTAIL ANALCOLICI

For other classic cocktails/mocktails not in the menu,
please request to our bartender. \$75
不在列之雞尾酒, 或無酒精雞尾酒, 可告知我們的調酒師
Per altri cocktail classici e analcolici non disponibili sul nostro
menu si prega di chiedere al bartender

GIN & TONIC • 金酒 • GIN & TONIC

House Gin Tonic	\$75
Premium Gin Tonic with Monkey 47 Gin, Premium Tonic and Garnish	\$168
MAKE YOUR OWN GIN TONIC Choose your favorite Gin from below:	\$88
Ki No Bi Kyoto Dry Gin, Japan	
London No.1, UK	
Sabatini Gin, Italy	
Hendricks Gin, Scotland	
Bombay Sapphire, UK	
+ (optional) swap standard Tonic to premium Tonic Mixer	\$30

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

WHISKEY • 威士忌 • WHISKEY

Johnnie Walker Black Label 12 Year Old Blended Scotch Whisky, Scotland 1L	 \$888  \$65
Jack Daniel's Black Label, Old No.7 Brand, Sour Mash Whiskey, Tennessee, USA	 \$65
Jim Beam, Straight Bourbon, Kentucky, USA	 \$65
Balvenie DoubleWood, 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Glenlivet, 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Glenlivet, 15 Year Old Single Malt Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Glenfiddich, 15 Year Old Single Malt Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Suntory, The Chita, Single Malt Whisky, Japan	 \$75
Suntory, Hibiki Harmony, Blended Whisky, Japan	 \$180
Monkey Shoulder, Blended Malt Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Ballantine's, 12 Year Old Blended Malt Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Chivas Regal 12 Year Old Blended Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Dewar's, 12 Year Old 'The Ancestor' Blended Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Dewar's 18 Year Old 'The Vintage' Blended Scotch Whisky, Scotland	 \$75
Ballantine's, 30 Year Old Blended Scotch Whisky, Scotland 700ml (in wooden gift box)	 \$4,800

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

COGNAC · 乾邑 · BRANDY FRANCESE

Martell, VSOP Aged in Red Barrels, Cognac, France 700ml	 \$1,200	 \$88
Hennessy, VSOP, Cognac, France 1L	 \$1,820	 \$88
Martell, VSOP Médaillon, Old Fine Cognac, France 3L	 \$4,620	

VODKA · 伏特加酒 · VODKA

Absolut Blue Vodka, Sweden 750ml	 \$460
Grey Goose Original Vodka, France 700ml	 \$888
Grey Goose Original Vodka, France 1.75L	 \$2,200

TEQUILLA · 龍舌蘭酒 · TEQUILLA

Olmea Blanco Tequila, Jalisco, Mexico 750ml	 \$599	 \$49
Olmea Reposado Tequila, Jalisco, Mexico 750ml	 \$599	 \$49

BEER · 啤酒 · BIRRA

Menabrea 'Bionda' Premium Lager -Italy- 330ml	 \$68
Super Bock 'Original' -Portugal- 330ml	 \$40
Sagres Preta 'Stout' -Portugal- 330ml	 \$40
San Miguel Light -Philippines- 330ml	 \$40
Budweiser -USA- (Half Pint)	 \$40
Budweiser -USA- (Full Pint)	 \$68

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.

HOUSE WINE • 招牌酒 VINO DELLA CASA

(Only available by the glass)

(Solo disponibile al bicchiere)

House White |  \$49

House Red |  \$49

SPARKLING WINE 香檳酒 • SPUMANTE

NV Adega de Favaios, Sparkling Rosé,
Demi-Sec, Douro, Portugal

 \$350  \$70

NV Torresella Prosecco DOC, Extra Dry,
Veneto, Italy

 \$350  \$70

2014 Casa de Santar 'Vinha dos Amores' Touriga Nacional,
Extra Brut, Dão DOC, Portugal

 \$484

NV Fratelli Lunelli, Ferrari, Brut,
Trentino DOC, Italy

 \$686

NV Pol Roger, Brut Réserve,
Champagne DOC, France

 \$1,088

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

You are welcome to bring your own bottle of wine, but to waive
corkage fee (MOP150 / 750ml bottle) you can purchase a bottle of wine from us.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

客人自帶酒類須另加開瓶費每瓶\$150 (註:在本餐廳消費一瓶後自帶就不須另加開瓶費)

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.
Accettiamo portate le vostre bottiglie di vino con il costo di tappo (150MOP / 750ml)
per evitare il costo e' possibile acquistare una bottiglia dalla
nostra lista ed ottenere 1 free corkage

WHITE WINE • 紅葡萄酒 VINO BIANCO

2018 Chardonnay, Sieur d'Arques, Aimery, Pays d'Oc IGP, France	 \$238  \$59
2018 Cabriz, Reserva, Dão DOC, Portugal	 \$268
2018 Pinot Grigio, Torresella, Veneto IGT, Italy	 \$268
2017 Casa de Santar, White Reserva, Dão DOC, Portugal	 \$299
2018 Argiolas, Costamolino, Vermentino di Sardegna DOC, Sardinia, Italy	 \$299
2018 Batasio, Gavi di Gavi "Granee", Gavi DOCG, Piedmont, Italy	 \$338
2018 Masseria Surani, Fiano Arthemis, Puglia IGT, Italy	 \$338
2019 Maçanita Irmãos e Enólogos, Maçanita, Douro DOC, Portugal	 \$338
2019 Soalheiro Alvarinho, Monção & Melgaço, Vinho Verde DOC, Portugal	 \$399
2018 Vietti, Roero Arneis DOCG, Piedmont, Italy	 \$478
2017 Cartuxa, Pêra-Manca, White, Alentejo DOC, Portugal	 \$688
2016 Marchesi Antinori, Cervaro della Sala, Umbria IGT, Italy	 \$988
2017 Marchesi Antinori, Cervaro della Sala, Umbria IGT, Italy	 \$1,150

ROSÉ WINE • 玫瑰紅葡萄酒 VINO ROSE

2018 Tasca d'Almerita, Regaleali Le Rose, Nerello Mascalese, Sicilia IGT, Italy	 \$268
--	---

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.
You are welcome to bring your own bottle of wine, but to waive
corkage fee (MOP150 / 750ml bottle) you can purchase a bottle of wine from us.
所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
客人自帶酒類須另加開瓶費每瓶\$150 (註: 在本餐廳消費一瓶後自帶就不須另加開瓶費)
Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.
Accettiamo portiate le vostre bottiglie di vino con il costo di tappo (150MOP / 750ml)
per evitare il costo e' possibile acquistare una bottiglia dalla
nostra lista ed ottenere 1 free corkage

RED WINE • 紅葡萄酒 VINI ROSSO

2018 Cabernet Sauvignon, Aimery, Pays d'Oc IGP, France	 \$238  \$59
2017 Maçanita Irmãos e Enólogos, Maçanita, Douro DOC, Portugal	 \$368
2018 Barone Ricasoli Chianti, Chianti DOCC, Tuscany, Italy	 \$368
2016 Masseria Surani, Heracles, Primitivo, Puglia IGT, Italy	 \$368
2013 Casa de Santar, Red Reserva, Dão DOC, Portugal	 \$420  \$70
2016 Monte Alegre, 'Herança de Família', Castelão, Reserva, Palmela DOC, Portugal	 \$420
2016 Vietti, Barbera D'Alba Tre Vigne DOC, Piedmont, Italy	 \$579
2016 Quinta do Crasto, Vinhas Velhas Reserva, Douro DOC, Portugal	 \$579
2015 Massolino, Nebbiolo, Langhe DOC, Piedmont, Italy	 \$668
2015 Zenato, Ripassa della Valpolicella Superiore DOC, Veneto, Italy	 \$668
2015 Quinta da Alorna, Marquesa de Alorna Grande Reserva, Tejo DOC, Portugal	 \$668
2015 Mauro Molino, Barolo DOCC, Piedmont, Italy	 \$877
2014 Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCC, Tuscany, Italy	 \$877
2015 Monte Alegre, 'Homenagem', Castelão, Grande Reserva, Palmela DOC, Portugal	 \$949
2015 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCC, Veneto, Italy	 \$949
2015 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri DOC, Tuscany, Italy	 \$1,308
2007 Gloria Reynolds, Art & Tradition, Alentejo DOC, Portugal	 \$1,688

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

You are welcome to bring your own bottle of wine, but to waive corkage fee (MOP150 / 750ml bottle) you can purchase a bottle of wine from us.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。

客人自帶酒類須另加開瓶費每瓶\$150 (註:在本餐廳消費一瓶後自帶就不須另加開瓶費)

Tutti i prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.
Accettiamo portiate le vostre bottiglie di vino con il costo di tappo (150MOP / 750ml)
per evitare il costo e' possibile acquistare una bottiglia dalla
nostra lista ed ottenere 1 free corkage

DESSERT WINE • 餐後葡萄酒 VINO DA DOLCE

NV Xavier Santana, Moscatel de Setúbal DOC, Portugal 750ml	 \$298  \$50
NV Niepoort Tawny Port, Douro DOC, Portugal 750ml	 \$298  \$50
20 Years Cabriz Licoroso, Ímpar, Dão DOC, Portugal 500ml	 \$350  \$65
2010 Xavier Santana, Moscatel Roxo Reserva, Península de Setúbal DOC, Portugal 500ml	 \$570
2019 Batasiolo, Moscato d'Asti "Bosc d'la Rei" DOCG, Piedmont, Italy 750ml	 \$362
2013 Ruffino Serelle, Vin Santo del Chianti DOC, Italy 375ml	 \$399
2016 Tenuta Regaleali, Diamante d'Almerita Passito, Terre Siciliane IGT, Italy 500ml	 \$500

All prices are in MOP and subject to 10% service charge.
You are welcome to bring your own bottle of wine, but to waive
corkage fee (MOP150 / 750ml bottle) you can purchase a bottle of wine from us.

所有價格均為澳門幣并加收10%服務費。
客人自帶酒類須另加開瓶費每瓶\$150 (註:在本餐廳消費一瓶後自帶就不須另加開瓶費)
Tutti I prezzi sono in MOP e sono soggetti ad un addizionale 10% costi di servizio.
Accettiamo portiate le vostre bottiglie di vino con il costo di tappo (150MOP / 750ml)
per evitare il costo e' possibile acquistare una bottiglia dalla
nostra lista ed ottenere 1 free corkage

