

DOMANI

RESTAURANT

本月推薦菜色

夏季推薦

蜜瓜生火腿 \$320

Melon & Ham

賽拉諾火腿 / 芝麻葉

Serrano Ham / Rocket

搭配酒款

氣泡酒 \$220 / 杯

900 Prosecco Millesimato Extra Dry DOC, 威尼斯 義大利

清香的柑橘橙皮與蜂蜜調性 略帶些許木質香氣 尾韻帶點甜味。

米蘭式小羔羊 \$1200

Crispy Rack of Lamb Milanese

寶貝生菜 / 松露蜂蜜油醋

Baby Leaf / Truffle Honey Vinegar Sauce

搭配酒款

紅酒 \$280 / 杯

Syrah, Truchard Vineyards, 加州 美國

帶有成熟李子與黑櫻桃濃郁香氣, 入口莓果、黑醋栗伴隨些許礦物與香料氣息,

多層次的單寧餘韻帶出莓果成熟風味。

紅酒 搭配價 \$1800 / 瓶

Chianti Classico Riserva DOCG, Mazzei Ser Lapo, 托斯卡尼 義大利

草莓、覆盆子與紅醋栗主調香氣, 柔順的單寧, 中段些許橡木及菸草氣息, 酒體均衡, 搭配野味多層風味。