



마르코 파체타 Marco Pacetta

총괄 셰프
行政總廚

마르코 셰프는 나폴리에서 할머니와 함께 보낸 어린 시절을 통해 진심이 담긴 이탈리아 요리에 대한 열정을 물려받았습니다. 이후 그는 파리의 주방과 발리의 향신료 시장을 누비며 다비데 팔루다 (Davide Palluda) 와 기 사보이 (Guy Savoy) 같은 미슐랭 스타 셰프 밑에서 실력을 갈고닦으며 요리 경력을 쌓아왔습니다.

세계 각지를 여행하며 남부 이탈리아의 전통과 여행에서 얻은 영감을 조화롭게 풀어내는 자신만의 시그니처 스타일을 완성했습니다. < 솔레 에 마레 > 에서 마르코 셰프는 '시장에서 막 들어온 신선한 재료, 정통 풍미, 이탈리아 가정식의 따뜻하고 화기애애한 분위기'라는 그의 철학을 각 요리에 담아, 마카오에서 진정한 이탈리아식 호스피탈리티를 경험할 수 있도록 여러분을 초대합니다.

生於那不勒斯的 Marco，自幼隨祖母習得家傳料理精髓，
後師從米芝蓮名廚 Davide Palluda 與 Guy Savoy。

從巴黎到峇厘島的環球烹飪旅程，成就了他融合南意傳統與國際視野的獨特風格。

在蔚藍夏日，他以「新鮮食材、本味彰顯、分享之悅，讓您如歸家中」為理念，
打造充滿靈魂的意式佳餚。

MOP 168

카치오 에 페레

羅馬式香梨芝士沙律

어린잎 시금치, 배, 캐러멜라이즈드 호두
골곤졸라 블루 치즈 또는 자체 제작 비건 리코타
아몬드 치즈 선택 가능
嫩菠菜、香梨及焦糖核桃
可選甜戈貢佐拉藍芝士或自家製素式瑞可塔杏仁芝士

사진은 이미지입니다 | 圖片僅供參考

비건 & 채식주의자 素食系列

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費



마르케식 생선 수프

馬爾凱風味魚濃湯

아드리아해 스타일 진한 수프,
구운 사워도우 빵과 소스 곁들임
亞得里亞海風味濃湯配香烤酸種麵包及原汁

MOP 278





※ 버섯 리조또
頂級野菌燴飯

카마롤레 쌀, 야생 버섯, 모렐 버섯 속을 채운 소고기 스트라코토,
송아지 데미글라스
頂級意大利米、摩利菌釀牛肉粒及牛仔肉汁

MOP 248

❁ 에올리아식 포일 구운 농어

伊奧利亞風味紙包焗海鱸

조개, 토마토, 케이퍼, 회향과 함께 호일에 구운 육즙 가득한 농어
紙包焗鮮嫩海鱸魚、蜆肉、番茄、水瓜榴及茴香

MOP 298





아말피 레몬 그라니타

阿瑪菲檸檬冰沙

레몬 과일 속에 담은 시그니처 레몬 샤베트
招牌檸檬雪葩

MOP 78

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

통째로 훈제 건조 햄
原隻煙燻風乾火腿

MOP 138

🌸 24개월 숙성 파르마 햄 및 허브 구운 햄

MOP 198

24個月巴瑪火腿及香草焗火腿

마늘과 로즈마리를 곁들인 갓 구운 바삭한 토스카나식 납작빵과 함께
配現烤香蒜迷迭香托斯卡納薄餅





❁ 와규 비프 카르파초

生牛肉薄切

버섯 비네그레트 소스와 마데이라 와인에 절인 푸아그라를 곁들인

소고기 카르파초

生牛肉薄切配蘑菇醋汁及醃製鴨肝

MOP 298

✿ 일본산 참치 타르타르

日本吞拿魚他他

가볍게 간한 참치 타르타르, 시칠리아식 바삭한 병아리콩 파넬라와 바네토 로소 소스 곁들임

微調味吞拿魚他他, 配西西里鷹嘴豆脆餅及意式紅酸辣醬

MOP 248



✿ 손으로 썬 방어 (리치올라)

手切油甘魚

드라이 큐어 방어, 신선한 허브 드레싱, 절임 무
乾式醃製油甘魚配鮮香草醬及醃漬櫻桃蘿蔔

MOP 228



지중해식 문어 로스트

燒地中海八爪魚

파베 콩 푸레, 회향, 딜 곁들임
配意式蠶豆泥、茴香及蒔蘿

MOP 268

이탈리아식 해산물 튀김 (프рито 미스토)

意式炸海鮮

새우와 오징어, 파슬리와 마늘 마요네즈 곁들임
幼蝦及魷魚配歐芹及蒜香蛋黃醬

MOP 188

❁ 부라타 치즈 샐러드

布拉塔芝士沙律

풀리아산 부라타, 체리 토마토, 루콜라, 발사믹 비네그레트
阿普利亞布拉塔、車厘茄、芝麻菜沙律及意大利黑醋汁

MOP 188



카치오 에 페레

羅馬式香梨芝士沙律

MOP 168

어린잎 시금치, 배, 캐러멜라이즈드 호두
골곤줄라 블루 치즈 또는 자체 제작 비건 리코타
아몬드 치즈 선택 가능
嫩菠菜、香梨及焦糖核桃
可選甜戈貢佐拉藍芝士或自家製素式瑞可塔杏仁芝士



유기농 그린 믹스 샐러드

MOP 108

有機雜錦時蔬沙律

토종 채소와 레몬타임 비네그레트를 곁들인 그린 믹스 샐러드
雜錦時令蔬菜沙律配檸檬百里香醋汁

비건 & 채식주의자 素食系列

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

포르치니 버섯 진한 스프

牛肝菌濃湯

포르치니 버섯 크림 수프에 스트라차텔라 치즈, 볶은 버섯, 블랙 트러플을 곁들임

牛肝菌蘑菇湯配絲翠奇亞芝士、炒蘑菇及時令黑松露

MOP 158

마르케식 생선 수프

馬爾凱風味魚濃湯

아드리아해 스타일 진한 수프, 구운 사워도우 빵과 소스 곁들임

亞得里亞海風味濃湯配香烤酸種麵包及原汁

MOP 278



🍷 **킹크랩 링귀네**

扁麵配阿拉斯加帝王蟹

알래스카 킹크랩 풍미 소스, 블랙 올리브, 구운 피망, 토마토
香濃阿拉斯加帝王蟹汁伴黑橄欖、烤燈籠椒及番茄

MOP 298



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

☀️ 수제 키타라 스파게티

自家製意大利吉他麵

조개, 보타르가 (송어 알), 해산물 페스토 곁들임
配蜆肉、烏魚子及海鮮青醬

MOP 248

시칠리아식 티발로

西西里焗烤塔巴羅

하프 리가토니, 토마토 소스, 모짜렐라, 미트볼, 가지
圓筒麵、番茄醬、水牛芝士、肉丸及茄瓜

MOP 198





❁ 버섯 리조또

頂級野菌燴飯

카마롤레 쌀, 야생 버섯, 모렐 버섯 속을 채운 소고기 스트라코토, 송아지 데미글라스

頂級意大利米、摩利菌釀牛肉粒及牛仔肉汁

MOP 248

아마트리치아나식 리가토니

MOP 208

辣味豬肉醬長通粉

매콤한 토마토 소스, 바삭한 돼지 볼살, 스트라키아텔라 치즈, 로마 페코리노

辣味番茄醬、脆豬面頰肉、絲翠奇亞芝士及羅馬羊奶芝士



파스타 카운터

手工意大利麵

매일 파스타 셰프가 정성스럽게 만든 신선한 생면과 건면
전통 이탈리아 소스와 함께 버무려 드리는 주간 셀렉션

每週精選新鮮意大利麵條，意大利麵廚師每天手工製作，配傳統意大利醬汁

MOP

전통 볼로네즈 라구

傳統波隆那意式肉醬

198

버터와 파르미지아노 레지아노를 넣은 알프레도 소스

芝士忌廉汁

168

카르보나라풍 흑후추 돼지볼살

卡邦尼黑椒豬面肉

168

신선한 바질을 곁들인 체리 토마토 소스

新鮮車厘茄羅勒

158

비건 & 채식주의자 素食系列

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

❁ 카모글리식 페스토 소스 푸실리

MOP 188

卡莫利特色青醬螺旋麵

코르크마개 모양 파스타, 신선한 바질 페스토 소스, 감자, 강낭콩
大螺旋意大利麵伴羅勒青醬、薯仔及四季豆

나폴리식 리코타 치즈와 토마토 만프레디

MOP 198

那不勒斯瑞可塔芝士番茄長緞帶麵

수제 리본 파스타, 구운 체리 토마토 소스, 양 리코타, 후추, 바질
手工緞帶麵配燒車厘茄醬、羊奶瑞可塔芝士、黑胡椒及羅勒



❁ 에올리아식 포일 구운 농어

伊奧利亞風味紙包焗海鱸

조개, 토마토, 케이퍼, 회향과 함께 호일에 구운 육즙 가득한 농어
紙包焗鮮嫩海鱸魚、蜆肉、番茄、水瓜榴及茴香

MOP 298



10% 봉사료가 별도 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

🌸 마이알리노 인 포르케타

意式乳豬卷

어린 돼지 포르케타, 로즈마리 향의 구운 감자, 그릴에 구운베이비 호박, 홀그레인 머스터드를 곁들인 로스티드 그레이비 소스
(소량은 조리 시간 30 분, 레귤러 사이즈는 50 분이 소요됩니다.)

意式乳豬卷伴燒汁及芥末籽醬

(小份需時 30 分鐘, 標準份需時 50 分鐘)

MOP

238 (스몰 小份)

398 (레귤러 사이즈 標準份)



사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 1 가지 선택 가능)

配菜 (以上主菜可選 1 份配菜)

구운 야채 모듬
烤時令蔬菜

클래식 감자 푸레
經典薯蓉

소테 버섯
香炒野菌

시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜

가지 파르미지아나
芝士焗茄瓜

골든 프렌치 프라이
黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 68 / 份 1 人分

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

❁ 지중해식 로스트 치킨 (영계)

地中海燒雞

지중해 허브에 재운 로스트 영계 (조리 시간 30 분 소요)

燒地中海香草醃春雞
(需時 30 分鐘)

MOP 288



사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 1 가지 선택 가능)
配菜 (以上主菜可選 1 份配菜)

구운 야채 모듬
烤時令蔬菜

클래식 감자 튀레
經典薯蓉

소테 버섯
香炒野菌

시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜

가지 파르미지아나
芝士焗茄瓜

골든 프렌치 프라이
黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 68 / 份 1 인분

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

❁ 토스카나식 페포소 (쇠고기 레드와인 스투)

MOP 268

托斯卡納黑胡椒紅酒燉牛肉

레드와인과 후추로 조린 쇠고기 척 롤 , 로즈마리 으깬 감자 곁들임
黑胡椒紅酒燉牛肩肉卷配迷迭香薯蓉

로마식 살티보카 (송아지 고기 햄 말이)

MOP 428

羅馬式煎火腿小牛肉

파르마 햄과 세이지 잎을 감싼 송아지 고기를 살짝 팬에 구워 송아지 육즙과 함께
輕煎薄小牛仔肉配火腿及鼠尾葉伴牛仔肉汁



사이드 디시 (모든 나뉘먹는 요리는 사이드 1 가지 선택 가능)
配菜 (以上主菜可選 1 份配菜)

구운 야채 모듬
烤時令蔬菜

클래식 감자 푸레
經典薯蓉

소테 버섯
香炒野菌

시칠리아식 카포나타
經典西西里燉菜

가지 파르미지아나
芝士焗茄瓜

골든 프렌치 프라이
黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 68 / 份 1 人分



❁ 호주산 립아이 스테이크
澳洲肉眼扒

MOP 598

그릴한 호주산 립아이 스테이크, 쇠고기 발사믹 글레이즈와 그린 페퍼콘
소스 곁들임

烤澳洲肉眼扒配牛肉黑醋汁及綠胡椒汁

랍스터와 가리비 그릴 (알라 그릴리아)

MOP 588

烤龍蝦帆立貝

신선한 캐나다 랍스터와 바다 가리비를 그릴에 구워 레몬 버터 소스와 함께

烤鮮龍蝦及帆立貝配檸檬牛油汁

사이드 디시 (모든 나눠먹는 요리는 사이드 1 가지 선택 가능)

配菜 (以上主菜可選 1 份配菜)

구운 야채 모듬

烤時令蔬菜

시칠리아식 카포나타

經典西西里燉菜

클래식 감자 푸레

經典薯蓉

가지 파르미지아나

芝士焗茄瓜

소테 버섯

香炒野菌

골든 프렌치 프라이

黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 68 / 份 1 人分

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費



🍷 피렌체
佛羅倫斯

모차렐라, 파르미지아노, 그릴에 구운 와규 립아이, 페코리노,
토스카나 스타일의 살사 베르데
水牛芝士、巴馬臣芝士、烤和牛肉眼、羅馬羊奶芝士、托斯卡納青醬

MOP 248

볼로냐
博洛尼亞

모차렐라, 모르타델라 볼로냐 IGP, 시칠리아 피스타치오 페스토,
파르미지아노 풍두
水牛芝士、豬肉腸、西西里開心果青醬、巴馬臣芝士

MOP 178

❁ **프루티 디 마레**
意式海鮮

MOP 238

산 마르차노 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 바지락, 홍합, 새우, 가리비, 레몬 올리브 오일, 파슬리

聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、蜆、青口、大蝦、帶子、檸檬橄欖油、歐芹

나폴레타나
那不勒斯

MOP 148

구운 노란 체리 토마토 소스, 훈제 스카모르차, 바질

燒黃車厘茄醬、煙燻斯卡莫扎芝士、羅勒

콰트로 포르마지
意式芝士四重奏

MOP 158

모짜렐라, 고르곤졸라, 훈제 스카모르차, 파르미지아노 풍듀, 꿀

水牛芝士、戈貢佐拉藍芝士、煙燻斯卡莫扎芝士、巴馬臣芝士、蜜糖



❁ 마르게리타

瑪格麗特

산 마르차노 토마토, 바질, 피오르 디 라테 치즈, 파르미지아노, 올리브 오일
聖馬札諾番茄醬、羅勒、水牛芝士、巴馬臣芝士、橄欖油

MOP 148

디아볼라

辣味肉腸披薩

산 마르차노 토마토 소스, 모짜렐라, 파르미지아노, 훈제 스킨모르차, 매콤한 살라미
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、巴馬臣芝士、煙燻斯卡莫扎芝士、辣肉腸

MOP 188



🌸 **티라미수 클래식**
經典提拉米蘇

MOP 98

마스카포네 크림, 이탈리아 에스프레소, 사보이아르디 비스킷으로 만든
전통 티라미수
馬斯卡彭芝士忌廉配意大利特濃咖啡及手指餅



소렌토 레몬 디라이트

蘇蓮多檸檬蛋糕

리몬첼로 시럽에 적신 스펀지 케이크, 아말피 레몬 크림, 레몬 글레이즈
檸檬車露浸海綿蛋糕、阿瑪菲檸檬忌廉及檸檬汁

MOP 98

피스타치오 세미프레도

開心果半凍慕斯

클래식 이탈리아인 세미프레도 무스, 코코아 비스킷, 피스타치오 소스, 머랭 곁들임
經典意大利半凍慕斯配可可餅、開心果醬及蛋白霜

MOP 108



아말피 레몬 그라니타

阿瑪菲檸檬冰沙

레몬 과일 속에 담은 시그니처 레몬 샤베트
招牌檸檬雪葩

MOP 78



메시나 아몬드 그라니타

西西里墨西拿杏仁冰沙

따뜻한 브리오슈와 아몬드 오일 곁들임
配暖布里歐修及杏仁油

MOP 78

아이스크림 및 샤베트 셀렉션

精選雪糕及雪葩

MOP 58

다크 초콜릿
黑朱古力

이탈리안 바닐라
意大利雲呢拿

시칠리아 피스타치오
西西里開心果

망고 샤베트
芒果雪葩

리치 샤베트
荔枝雪葩

과도한 음주는 건강에 해롭습니다 .
18 세 미만에게 주류를 판매하거나 제공하는 것은 금지되어 있습니다 .
모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다 .

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
所有酒精飲品的酒精含量均高於 1.2%

CONSUMIR BEBIDAS ALCOÓLICAS EM EXCESSO PREJUDICA A SAÚDE
A VENDA OU DISPONIBILIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
A MENORES DE 18 ANOS É PROIBIDA
TÍTULO ALCOOMETRICO SUPERIOR A 1.2% VOL

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

AMALFI GARIBALDI

MOP 120

✿ 阿瑪菲加里波第

Campari, orange oleo, fluffy orange juice
金巴利酒、香橙糖漿、橙汁



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.
10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

BELLINI

🍑 貝里尼

White peach puree, pepper, simple syrup, prosecco
白桃果泥、黑胡椒、糖漿、意大利氣泡酒

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

AMALFI SPRITZ

MOP 120

🌸 阿瑪菲費士

Malfy gin com limone, homemade Amalfi limoncello, prosecco, soda water
檸檬風味金酒、自製阿瑪菲檸檬酒、意大利氣泡酒、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

SALTED LEMON HIGHBALL

MOP 120

鹹檸檬高球

Malfy gin rosa, homemade salted lemon syrup, lemon juice, soda water
粉紅西柚金酒、自製鹹檸檬糖漿、檸檬汁、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

STRAWBERRY + TOMATO

MOP 80

🍓 草莓番茄

Strawberry, tomato, basil, green tea, vanilla, milk, sugar, salt
草莓、番茄、羅勒、綠茶、香草、牛奶、糖、鹽



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.
10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

AZZURRO PUNCH

MOP 80

🌸 天藍賓治

Crossip hibiscus, orange juice, coconut water, lemon juice, vanilla, milk, blue spirulina

克羅斯草本風味無酒精基酒、橙汁、椰子水、檸檬汁、香草、牛奶、藍螺旋藻



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

TOASTED FENNEL SOUR

MOP 80

🍊 烘烤茴香酸

Crossip citrus, toasted fennel syrup, fennel juice, lemon juice, vegan foamer
克羅斯柑橘風味無酒精基酒、烤茴香糖漿、茴香汁、檸檬汁、純素泡沫



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.
10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

COFFEE DRINKS
咖啡特飲

MONTHLY COLD BREW 每月精選冷萃咖啡

GENOVA BASIL COLD BREW
熱拿亞羅勒冷萃咖啡

MOP 40

VENETIAN MOCHA

MOP 100

✿ 威尼斯摩卡

Amaretto liqueur, dark chocolate, fresh milk, star anise, cloves, nutmeg, sugar, salt

杏仁利口酒、黑朱古力、鮮牛奶、八角、丁香、肉豆蔻、糖、鹽



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

COFFEE DRINKS

咖啡特飲

TIRAMISU LATTE

MOP 100

☀ 提拉米蘇拿鐵

Ron Zacapa 23 years, Mr. Black coffee liqueur, espresso, mascarpone, fresh milk, condensed milk, cream

朗姆酒、咖啡利口酒、濃縮咖啡、馬斯卡彭奶酪、鮮牛奶、煉奶、奶油



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | 모든 주류의 알코올 도수는 1.2% 이상입니다.

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費