

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。

카치오 에 페레

羅馬式香梨芝士沙律

MOP 168

시금치 , 배 , 캐러멜라이즈드 호두 골곤졸라 블루 치즈 또는 자체 제작
비건 리코타 아몬드 치즈 선택 가능

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

음식 알레르기가 있을 경우 주문하기 전에 직원에게 알려 주세요.
如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。

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

MOP 248

意式雜菌燴飯

카마롤레 쌀 , 버섯 , 모델 버섯 속을 채운 소고기 스트라코토 , 소고기 육즙

意大利米配雜菌、摩利菌釀牛肉粒及牛肉汁

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

에올리아식 포일 구운 농어
伊奧利亞風味紙包焗海鱸

MOP 298

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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

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

24 개월 숙성 파르마 햄 및 허브 구운 햄
24 個月巴瑪火腿及香草焗火腿

MOP 198

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



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

와규 비프 카르파초

生牛肉薄切

MOP 298

버섯 비네그레트 소스와 에 절인 푸아그라를 곁들인 소고기 카르파초

生牛肉薄切配蘑菇醋汁及醃製鴨肝

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

일본산 참치 타르타르

MOP 248

日本吞拿魚他他

가볍게 간한 참치 타르타르 , 시칠리아 스타일 식 바삭한 병아리콩 파넬라와 바 네토 로소 소스 곁들임

微調味吞拿魚他他配西西里式鷹嘴豆脆餅及意式紅酸辣醬

손으로 썬 방어 (리치올라)
手切油甘魚

MOP 228

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



지중해식 문어 로스트
燒地中海八爪魚

MOP 268

파베 콩 퓌레 , 회향 , 딜 곁들임
配意式 蠶豆泥、茴香及蒔蘿

이탈리아식 해산물 튀김 (프리토 미스토)
意式炸海鮮

MOP 188

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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

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

시금치 , 배 , 캐러멜라이즈드 호두 골곤졸라 블루 치즈 또는 자체 제작 비건 리코타 아몬드 치즈 선택 가능

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



그린 믹스 샐러드

雜錦時蔬沙律

MOP 108

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
MOP 158

牛肝菌濃湯

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

牛肝菌蘑菇湯配絲翠奇亞芝士、炒蘑菇及時令黑松露

마르케식 생선 수프
MOP 278

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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

킹크랩 링귀네

扁麵配阿拉斯加帝王蟹

MOP 298

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

수제 키타라 스파게티
自家製意大利吉他麵

MOP 248

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

시칠리아식 티발로
西西里焗烤塔巴羅

MOP 198

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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

버섯 리조또

MOP 248

意式雜菌燴飯

카마롤레 쌀 , 버섯 , 모델 버섯 속을 채운 소고기 스트라코토 , 소고기 육즙

意大利米配雜菌、摩利菌釀牛肉粒及牛肉汁

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

아마트리치아나식 리가토니
辣味豬肉醬長通粉

MOP 208

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

MOP 298

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

마이알리노 인 포르케타

意式乳豬卷

MOP

238 (스몰 小份)

398 (레귤러 사이즈 標準份)

어린 돼지 포르케타 , 로즈마리 향의 구운 감자 , 그릴에 구운베이비 호박 , 홀그레인 머스터드를 곁들인 로스티드 그레이비 소스
(소량은 조리 시간 35 분 , 레귤러 사이즈는 60 분이 소요됩니다 .)

意式乳豬卷伴燒汁及芥末籽醬
(小份需時 35 分鐘，標準份需時 60 分鐘)



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

- 구운 야채 모둠 / 烤時令蔬菜
- 시칠리아 스타일 카포나타 / 經典西西里式燉菜
- 클래식 감자 퓌레 / 經典薯蓉
- 가지 파르미지아나 / 芝士焗茄瓜
- 소테 버섯 / 香炒雜菌
- 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

지중해식 로스트 치킨 (영계)
地中海式燒雞

MOP 288

지중해 허브에 재운 로스트 영계 (조리 시간 30 분 소요)
燒地中海香草醃春雞
(需時 30 分鐘)

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

- 구운 야채 모둠
  烤時令蔬菜
- 시칠리아 스타일 카포나타
  經典西西里式燉菜
- 클래식 감자 퓌레
  經典薯蓉
- 가지 파르미지아나
  芝士焗茄瓜
- 소테 버섯
  香炒雜菌
- 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 스튜) 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 살팀보카 (송아지 고기 햄 말이) MOP 428
羅馬式煎火腿小牛肉
얇게 썬 송아지 고기를 살짝 팬에 구워 파르마 햄과 세이지를 얹고 소고기 육즙을 곁들여 제공합니다
輕煎薄切小牛肉配帕爾瑪火腿及鼠尾草伴牛肉汁



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

- 구운 야채 모둠 / 烤時令蔬菜
- 클래식 감자 퓌레 / 經典薯蓉
- 소테 버섯 / 香炒雜菌
- 시칠리아 스타일 카포나타 / 經典西西里式燉菜
- 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

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 모둠
  烤時令蔬菜
- 시칠리아 스타일 카포나타
  經典西西里式燉菜
- 클래식 감자 퓌레
  經典薯蓉
- 가지 파르미지아나
  芝士焗茄瓜
- 소테 버섯
  香炒雜菌
- 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

피렌체
佛羅倫斯

MOP 248

모차렐라 , 파르미지아노 , 그릴에 구운 좁아이 , 페코리노 , 토스카나 스타일의 살사 베르데

水牛芝士、巴馬臣芝士、烤肉眼、羅馬羊奶芝士、托斯卡纳青醬

볼로냐
博洛尼亞

MOP 178

모차렐라 , 모르타델라 볼로냐 , 피스타치오 페스토 , 파르미지아노 퐁듀

水牛芝士、豬肉腸、開心果青醬、巴馬臣芝士

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

프루티 디 마레
MOP 238

意式海鮮

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
MOP 148

那不勒斯

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
MOP 158

意式芝士四重奏

모짜렐라 , 고르곤졸라 , 훈제 스카모르차 , 파르미지아노 퐁듀 , 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

MOP 148

산 마르자노 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

디아볼라
辣味肉腸披薩

MOP 188

산 마르차노 토마토 소스 , 모짜렐라 , 파르미지아노 , 훈제 스카모르차 , 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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

티라미수 클라시코

MOP 98

經典提拉米蘇

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

MOP 98

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

피스타치오 세미프레도

MOP 108

開心果半凍慕斯

클래식 이탈리안 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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

아말피 레몬 그라니타
阿瑪菲檸檬冰沙
MOP 78

레몬 과일 속에 담은 시그니처 레몬 샤베트
招牌檸檬雪葩

메시나 아몬드 그라니타
西西里墨西拿杏仁冰沙
MOP 78

따뜻한 브리오슈와 아몬드 오일 곁들임
配暖布里歐修及杏仁油

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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

EXCESSIVE DRINKING OF ALCOHOLIC BEVERAGES
IS HARMFUL TO HEALTH
THE SALE OR SUPPLY OF ALCOHOLIC BEVERAGES
TO ANYONE UNDER THE AGE OF 18 IS PROHIBITED
ALL ALCOHOLIC BEVERAGES EXCEED 1.2% ALCOHOL BY VOLUME

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 DISPONIBILZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
A MENORES DE 18 ANOS É PROIBIDA
TÍTULO ALCOOMETRICO SUPERIOR A 1.2% VOL

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

HAZELNUT AND CHERRY NEGRONI
榛果及車厘子內格羅尼

MOP 120

Gin, campari, sweet vermouth, cherry, hazelnut
金酒、金巴利酒、甜味美思、車厘子、榛果



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

FONTANA SPRITZ
咖啡苑斯普裏茨

MOP 120

Cynar, passion fruit, lemon, prosecco
西娜爾洋薑酒、熱情果、檸檬、意大利氣泡酒

所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

CASERTA AMERICANO
卡塞塔美式

MOP 120

Strawberry campari, soda
士多啤梨金巴利酒、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

CORRETTO MARTINI
柯雷托馬天尼

MOP 120

Tequila, coffee liqueur, grappa, espresso, chocolate bitters
龍舌蘭酒、咖啡利口酒、果渣釀白蘭地、濃縮咖啡、朱古力苦精酒



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% ｜ All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

所有價格須另加10%服務費 ｜ All prices are subject to a 10% service charge

CRAFT SODA
精釀梳打

FIG LEAF SODA
無花果葉特調梳打

MOP 65





MANDARIN BERGAMOT SODA
佛手柑特調梳打

MOP 65

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge

CRAFT SODA
精釀梳打

CHERRY SODA
車厘子特調梳打

MOP 65

GRAPEFRUIT SODA
西柚特調梳打

MOP 65

MONTHLY COLD BREW 每月精選冷萃咖啡

MODENA CHESTNUT AND BALSAMIC COLD BREW MOP 40
摩德納栗子香醋冷萃咖啡

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to a 10% service charge