

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

MOP 168

羅馬式香梨芝士沙律

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

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

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

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
配現焗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

캐비아와 감귤 소스를 곁들인 숙성 방어 MOP 318

醃製油甘魚配鱘魚子醬及柑橘汁

캐비아를 곁들인 숙성 방어 마리네 , 감귤 소스와 칠리 , 고수

醃製油甘魚配柑橘汁、辣椒、芫荽及鱘魚子醬

지중해식 문어 로스트

MOP 268

燒地中海八爪魚

파베 콩 퓌레 , 회향 , 딜 곁들임

配意式蠶豆泥、茴香及蒔蘿

이탈리아식 해산물 튀김 (프리토 미스토)

MOP 188

意式炸海鮮

새우와 오징어 , 파슬리와 마늘 마요네즈 곁들임

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

이탈리아식 스터프드 어니언

意式釀洋蔥

페코리노 퐁뒤와 비둘기 라구 , 블랙 트러플을 채운 소금구이 양파

鹽焗洋蔥釀羊奶芝士醬、燴鴿肉及黑松露

MOP 318

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

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

전통 볼로냐식 토르텔리니

MOP 188

經典肉醬意式餛飩

전통 볼로냐식 토르텔리니 , 파르미지아노 크림 · 그린피스 · 쿡드 햄 · 트러플

配巴馬臣芝士忌廉、青豆、熟火腿及松露

겨울 채소 미네스트로네 , 말탈리아티 파스타와 제노베제 페스토

MOP 218

冬季蔬菜湯配意大利麵片及青醬

콩류와 제철 채소 , 잎채소 , 말탈리아티 파스타를 넣어 테이블사이드에서 완성하며 , 바질 페스토와 파르미지아노 치즈를 곁들여 제공합니다

配豆類、時蔬綠葉菜及意大利麵片，現場烹製，搭配羅勒青醬及巴馬臣芝士

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

수제 스파게티 알라 키타라알래스카산 킹크랩 MOP 298

自家製意大利吉他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



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

소렌토식 샬라티엘리 파스타모둠 해산물과 리스트레토 소스

MOP 248

蘇蓮多扁長麵配雜錦海鮮及濃汁

수제 샬라티엘리 파스타모둠 해산물과 농축 리스트레토 소스

手切扁長麵配雜錦海鮮及濃縮海鮮汁

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

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
- 체리토마토와 바질 소스
  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

수제 트로피에 카모글리 알 페스토바지락과 보타르가

MOP 238

自家製卡莫利特色青醬螺旋麵伴蜆肉及烏魚子

트로피에 파스타 , 바질 페스토 , 감자 , 그린빈 , 화이트와인으로 조리한 바지락

大螺旋意大利麵伴羅勒青醬、薯仔、四季豆及白葡萄酒煮蜆

수제 토스카나식 파파르델레와 멧돼지 라구

MOP 208

自家製托斯卡式手工緞帶麵配豬肉醬

파파르델레 , 천천히 조리한 멧돼지 라구와 올리브 , 로즈마리

手工緞帶麵配慢煮豬肉醬、橄欖及迷迭香



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

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

10% 봉사료가 별도로 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 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)

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 모둠
  烤時令蔬菜
- 클래식 감자 퓌레
  經典薯蓉
- 소테 버섯
  香炒雜菌
- 브로콜리니 갈릭 칠리 소테
  香蒜辣炒西蘭苔
- 셀러리악 그라탱
  焗烤根芹
- 골든 프렌치 프라이
  黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 78 / 1 인분 份

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
- 클래식 감자 퓌레
  經典薯蓉
- 소테 버섯
  香炒雜菌
- 브로콜리니 갈릭 칠리 소테
  香蒜辣炒西蘭苔
- 셀러리악 그라탱
  焗烤根芹
- 골든 프렌치 프라이
  黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 78 / 1 인분 份

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

토스카나식 페포소 (쇠고기 레드와인 스튜) MOP 288
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

레몬 홀랜데이즈 소스를 곁들인 '엘리펀트 이어' 스타일 송아지 커틀릿 MOP 438
象耳式酥炸小牛肉配檸檬荷蘭醬
뼈째 송아지 코톨레타레몬 홀랜데이즈 소스와 루콜라 발사믹 샐러드
香炸薄切帶骨小牛肉架配檸檬荷蘭醬及芝麻菜黑醋沙律

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
- 브로콜리니 갈릭 칠리 소테 香蒜辣炒西蘭苔
- 클래식 감자 퓌레 經典薯蓉
- 셀러리악 그라탱 焗烤根芹
- 소테 버섯 香炒雜菌
- 골든 프렌치 프라이 黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 78 / 1 인분 份

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

도미 아쿠아 파차
意式水煮紅鯛魚

MOP 788

도미 아쿠아 파차토마토 · 타임 브로스 , 오렌지와 타라곤

意式水煮紅鯛魚配番茄百里香清湯、香橙及龍蒿

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
- 브로콜리니 갈릭 칠리 소테 / 香蒜辣炒西蘭苔
- 클래식 감자 퓌레 / 經典薯蓉
- 셀러리악 그라탱 / 焗烤根芹
- 소테 버섯 / 香炒雜菌
- 골든 프렌치 프라이 / 黃金炸薯條

* 사이드 디시 추가 주문 額外配菜 MOP 78 / 1 인분 份

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、托斯卡納青醬

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、巴馬臣芝士醬

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、巴馬臣芝士醬、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

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

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

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配阿瑪菲檸檬忌廉及檸檬汁

그랑 마르니에 향의 초콜릿 수플레

MOP 128

朱古力梳乎厘配柑曼怡

다크 초콜릿 수플레오렌지 & 그랑 마르니에 아이스크림

現焗黑朱古力梳乎厘配香橙柑曼怡雪糕

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

헤이즐넛 세미프레도
MOP 108

榛子半凍慕斯

전통 이탈리아식 세미프레도피에몬테산 헤이즐넛 , 커피 소스와 잔두야

傳統意大利半凍慕斯配皮埃蒙特榛子、咖啡醬及榛子朱古力

번트 바스크 치즈케이크
MOP 108

焦香巴斯克芝士蛋糕

바닐라와 레몬 향의 치즈케이크라즈베리 셔벗과 레드 프루트 쿨리

雲呢拿及檸檬味芝士蛋糕配覆盆子雪葩及紅果醬



10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

메시나 아몬드 그라니ー타
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

코코넛 셔벗
椰子雪葩

망고 & 패션프루트 셔벗
芒果及熱情果雪葩

10% 봉사료가 별도로 부과됩니다 | 所有價格須另加10%服務費

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

Wynn Signature

2026 永利臻典中國葡萄酒大賽
CHINESE WINE AWARDS

南意地道風味 佳釀搭配首選

True Southern Italian taste, perfected with a wine pairing





金奖
Gold Medal

咖啡苑侍酒师甄选
Fontana Sommelier's Choice

迦南酒業 詩百篇優選
黑皮諾乾紅 2020
中國河北

Canaan Winery Chapter And
Verse Select Pinot Noir 2020
Hebei, China

MOP

200/ 杯 glass　780/ 瓶 bottle

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

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