

Wynn MACAU



Ristorante
il Teatro
帝雅廷意大利餐廳



菜式	意大利菜
高级主厨	Nicholas Olivas
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 开放式厨房、落地玻璃让宾客可坐拥窗外表演湖之精彩表演、11个厢座、两个附设私人露台的贵宾厅及酒吧区➢ 专用升降机
奖项	《福布斯旅游指南》— 2015至2017年度五星级餐厅 《米其林指南 香港 澳门》— 2016及2017年度上佳的餐厅及获推荐的意式餐厅
可容纳人数	148人, 包括96个大厅座位、20个贵宾厅座位、24个露台座位及8个酒吧区座位
价格*	人均消费: <ul style="list-style-type: none">▪ 晚膳: \$800 – 1,200▪ 晚膳(配酒): \$1,200 – 1,800 贵宾厅最低消费: \$4,000 贵宾厅连私人露台最低消费: \$8,000 <i>*所有价格均以澳门币计算, 另加百分之十服务费及税项</i>
餐厅 / 酒吧营业时间	晚膳由星期二至星期日下午5时30分至晚上11时30分, 逢星期一休息。
服饰要求	优雅; 男士请穿着长裤、闭口鞋, 有袖上装。宾客不可穿戴运动帽入内
宾客年龄限制	欢迎五岁或以上儿童进入餐厅用膳
通用信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	建议预先订座。订座热线: (853) 8986 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com
地址	澳门外港填海区仙德丽街永利澳门酒店一楼
电话	(853) 8986 3648
网址	www.wynnmacau.com



帝雅廷意大利餐厅

为您带来醉人景致与品尝正宗意大利菜肴的难忘体验

帝雅廷意大利餐厅的名称“il Teatro”取自意大利文，意思是“剧院”。厨师们在开放式厨房内准备佳肴的过程犹如舞台上精彩的表演，宾客更可坐拥表演湖扣人心弦的音乐喷泉表演。表演湖高耸的水柱和火焰随音乐节奏起舞，颜色变化万千的灯光配合湖水的舞动，瞩目、精彩的动感表演为宾客带来极尽视听之娱的餐饮享受。《福布斯旅游指南》更于今年评选帝雅廷意大利餐厅为五星级餐厅。

帝雅廷意大利餐厅经验丰富的厨师团队由主厨 Nicholas Olivas 带领，致力将意大利真味及色彩带到澳门。餐厅的厨师及顾客服务团队拥有丰富经验，且热爱高级餐饮艺术。厨师更擅长使用来自世界各地最新鲜的材料，为宾客提供最地道的意大利菜式。

帝雅廷精于炮制自制意大利粉、头盘、沙律、汤、意大利饭、海鲜、传统意大利薄饼、自制甜点、招牌鸡尾酒及一系列的饮料及美酒。定期更新的菜谱，确保为宾客带来最佳的餐饮体验。

帝雅廷共有 11 个厢座，当中 8 个面向表演湖，其余 3 个位于上层并面向开放式厨房。另设两个贵宾厅，每间贵宾厅最多可容纳 12 人，宾客可坐拥窗外表演湖之精彩表演，房间更有附设私人露台。

现在供应的招牌主菜包括：

- 烤西西里八爪鱼配火箭菜及脆玉米饼
- 海鲜上汤煮原条地中海鲈鱼
- “Salt bush” 羊排伴蚕豆、朝鲜蓟及羊肉汁
- 缅因龙虾伴意粉配蒜头辣蕃茄汁
- 鲜羊奶粉团伴香草酱汁
- 海鲜烩意大利饭

###