

Wynn<sup>®</sup> 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"><li>➢ 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</li><li>➢ 专用升降机</li></ul>
奖项	《福布斯旅游指南》— 2015至2018年度五星级餐厅 《米芝莲指南 香港 澳门》— 2016至2018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"><li>▪ 晚膳：\$800 – 1,200</li><li>▪ 晚膳（配酒）：\$1,200 – 1,800</li></ul> 贵宾厅最低消费：\$5,000  <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	轻松优雅；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 / <a href="mailto:serena.chin@wynnmacau.com">serena.chin@wynnmacau.com</a>
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	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>



## 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》于今年再度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：

- 精选海鲜拼盘
- 烤西西里八爪鱼配火箭菜及脆玉米饼
- 四式芝士云吞伴紫苏蕃茄汁
- 烤原只春鸡伴芦笋及巴玛火腿
- 香酥芝士'Fassone'奶饲牛仔扒
- 意大利软芝士饼



## Nicholas Olivas (李浩宏) 高级主厨 帝雅廷意大利餐厅

Nicholas Olivas (李浩宏) 是永利澳门荣获《福布斯旅游指南》颁授五星餐厅评鉴的帝雅廷意大利餐厅的高级主厨。来自美国科罗拉多州丹佛市，Nicholas 从小对烹饪充满热忱，于是他决定到享负盛名的蓝带厨艺学院修读厨艺课程，展开他的厨艺事业。

Nicholas 在加入永利澳门的厨师团队前，曾于多间顶尖的意大利餐厅任职，累积十多年的丰富经验。于 2005 年，Nicholas 加入永利拉斯维加斯的 Bartolotta Ristorante di Mare 餐厅，跟随著名的烹饪大师 Paul Bartolotta 学艺，凭藉其天赋和努力，他被晋升为餐厅的副主厨。2011 年，为了进一步进修其厨艺，Nicholas 毅然离开美国远赴意大利，并于多间米芝莲星级餐厅任职，藉此积极磨练其烹调意大利菜肴的厨艺。他先后任职于西西里岛上获米芝莲一星荣誉的 La Gazza Ladra 餐厅，以及位于圣卡夏诺 Hotel & Spa Rosa Alpina 酒店的米芝莲两星餐厅 St. Hubertus。在意大利工作其间，Nicholas 充分领略到每种意大利食材的烹调诀窍，以及意大利传统烹饪文化的精髓。在这次回归永利大家庭前，Nicholas 被获邀到峇里岛工作，于努沙杜瓦的穆丽雅酒店，穆丽雅度假村及别墅的地中海料理餐厅 Soleil 出任主厨。

在帝雅廷意大利餐厅，Nicholas 热衷与他的团队分享他的厨艺见解和经验，致力为宾客呈献传统的意大利美馔。

###