

Wynn MACAU



Ristorante
il Teatro
帝雅廷意大利餐廳



菜式	意大利菜
高級主廚	Nicholas Olivas
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 開放式廚房、落地玻璃讓賓客可坐擁窗外表演湖之精彩表演、11個廂座、兩個附設私人露台的貴賓廳及酒吧區➢ 專用升降機
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2015至2018年度五星級餐廳 《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2016至2018年度上佳的餐廳及獲推薦的意式餐廳
可客納人數	148人，包括96個大廳座位、20個貴賓廳座位、24個露台座位及8個酒吧區座位
價格*	人均消費： <ul style="list-style-type: none">▪ 晚膳：\$800 – 1,200▪ 晚膳（配酒）：\$1,200 – 1,800 貴賓廳最低消費：\$5,000 <i>*所有價格均以澳門幣計算，另加百分之十服務費及稅項</i>
餐廳 / 酒吧營業時間	晚膳由星期二至星期日下午5時30分至晚上11時30分，逢星期一休息。
服飾要求	優雅；男士請穿著長褲、閉口鞋，有袖上裝。賓客不可穿戴運動帽入內
賓客年齡限制	歡迎五歲或以上兒童進入餐廳用膳
通用信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com
地址	澳門外港填海區仙德麗街永利澳門酒店一樓
電話	(853) 8986 3648
網址	www.wynnmacau.com



帝雅廷意大利餐廳

為您帶來醉人景緻與品嚐正宗意大利菜餚的難忘體驗

帝雅廷意大利餐廳的名稱「il Teatro」取自意大利文，意思是「劇院」。廚師們在開放式廚房內準備佳餚的過程猶如舞台上精彩的表演，賓客更可坐擁表演湖扣人心弦的音樂噴泉表演。表演湖高聳的水柱和火焰隨音樂節奏起舞，顏色變化萬千的燈光配合湖水的舞動，矚目、精彩的動感表演為賓客帶來極盡視聽之娛的餐飲享受。《福布斯旅遊指南》於今年再度評選帝雅廷意大利餐廳為五星級餐廳。

帝雅廷意大利餐廳經驗豐富的廚師團隊由主廚 **Nicholas Olivas** 帶領，致力將意大利真味及色彩帶到澳門。餐廳的廚師及顧客服務團隊擁有豐富經驗，且熱愛高級餐飲藝術。廚師更擅長使用來自世界各地最新鮮的材料，為賓客提供最地道的意大利菜式。

帝雅廷精於炮製自製意大利粉、頭盤、沙律、湯、意大利飯、海鮮、傳統意大利薄餅、自製甜點、招牌雞尾酒及一系列的飲料及美酒。定期更新的菜譜，確保為賓客帶來最佳的餐飲體驗。

帝雅廷共有 11 個廂座，當中 8 個面向表演湖，其餘 3 個位於上層並面向開放式廚房。另設兩個貴賓廳，每間貴賓廳最多可容納 12 人，賓客可坐擁窗外表演湖之精彩表演，房間更有附設私人露台。

現在供應的招牌主菜包括：

- 烤西西里八爪魚配火箭菜及脆玉米餅
- 海鮮上湯煮原條地中海鱸魚
- “Salt bush” 羊排伴蠶豆、朝鮮薊及羊肉汁
- 緬因龍蝦伴意粉配蒜頭辣蕃茄汁
- 鮮羊奶粉糰伴香草醬汁
- 海鮮燴意大利飯



Nicholas Olivas (李浩宏) 高級主廚 帝雅廷意大利餐廳

Nicholas Olivas (李浩宏) 是永利澳門榮獲《福布斯旅游指南》頒授五星餐廳評鑑的帝雅廷意大利餐廳的高級主廚。來自美國科羅拉多州丹佛市，Nicholas 從小對烹飪充滿熱忱，於是他決定到享負盛名的藍帶廚藝學院修讀廚藝課程，展開他的廚藝事業。

Nicholas 在加入永利澳門的廚師團隊前，曾於多間頂尖的意大利餐廳任職，累積十多年的豐富經驗。於 2005 年，Nicholas 加入永利拉斯維加斯的 Bartolotta Ristorante di Mare 餐廳，跟隨著名的烹飪大師 Paul Bartolotta 學藝，憑藉其天賦和努力，他被晉升為餐廳的副主廚。2011 年，為了進一步進修其廚藝，Nicholas 毅然離開美國遠赴意大利，並於多間米芝蓮星級餐廳任職，藉此積極磨練其烹調意大利菜餚的廚藝。他先後任職於西西里島上獲米芝蓮一星榮譽的 La Gazza Ladra 餐廳，以及位於聖卡夏諾 Hotel & Spa Rosa Alpina 酒店的米芝蓮兩星餐廳 St. Hubertus。在意大利工作其間，Nicholas 充分領略到每種意大利食材的烹調訣竅，以及意大利傳統烹飪文化的精髓。在這次回歸永利大家庭前，Nicholas 被獲邀到峇里島工作，於努沙杜瓦的穆麗雅酒店，穆麗雅度假村及別墅的地中海料理餐廳 Soleil 出任主廚。

在帝雅廷意大利餐廳，Nicholas 熱衷與他的團隊分享他的廚藝見解和經驗，致力為賓客呈獻傳統的意大利美饌。

###