

小意·大利
PRONTO

| | |
|--------|--|
| 菜式 | 意式料理 |
| 廚師長 | Paolo De Santis |
| 設計師 | Vicente Wolf Associates, Inc. |
| 設計特色 | <ul style="list-style-type: none">➤ 餐廳的羅馬式桶形拱頂天花設計以白色石磚拼砌而成，搭配由赤陶色大理石與不銹鋼板混合組成的牆身，把意大利古典風格與歐洲現代建築融為一體。➤ 開放式廚房牆身掛上傾斜的不銹鋼板，讓賓客透過鏡面反射，欣賞廚師於烹飪台上烘製薄餅的過程。➤ 餐廳另設戶外雅座，歡迎賓客在風和日麗下雅享意式休閒。 |
| 可容納人數 | 63 43個大廳座位 20個室外座位 |
| 餐廳營業時間 | 每日上午11時至晚上10時 |
| 服飾要求 | 休閒隨意 |
| 兒童年齡限制 | 歡迎兒童進入餐廳用膳 |
| 接受信用卡 | 中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡 |
| 訂座服務 | 不設訂座服務 |
| 傳媒垂詢 | 錢盈 公關傳訊總監 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com |
| 地址 | 澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層 |
| 電話 | (853) 8889 3669 |
| 網址 | www.wynnpalace.com |

小意·大利 PRONTO

小意·大利

悠閒意式料理 明快新鮮滋味

「小意·大利」的英文名稱「PRONTO」取自意大利文，意即問好亦帶有明快之意。這種輕快明朗的格調，正與餐廳的美食不謀而合。與此同時，餐廳亦透過巧妙的工藝設計，把意大利的文化融入餐廳環境，賓客可於餐廳內或室外悠享美食。

在「小意·大利」，即點即烘的鮮製拿坡里薄餅僅需 90 秒即可完成，另還有各式新鮮沙律、誘人意大利粉、馥郁果汁和紅酒等滋味選擇，讓賓客透過簡單的菜式，盡享無與倫比的意大利風情。「小意·大利」毗鄰甜藝廊，賓客亦可於餐廳內享用甜藝廊的精緻甜品和雪糕，為休閒品味時刻增添點點甜蜜趣味。

餐廳設計使用紋理、溫暖色調及柔和光線，把意大利古典風格與歐洲現代建築融為一體。甫進餐廳，賓客會看到以白色石磚併砌而成的羅馬式桶形拱頂天花。拱形天花與隨意排列的銅製燈飾並置，搭配以赤陶色大理石與不銹鋼板混合組成的牆身，裝潢設計講究視覺效果之餘，同時營造出明亮舒適的空間。餐廳角落設有薄餅烤爐，爐身鋪上以馬賽克細緻鑲嵌的火焰圖案壁飾。餐廳亦特意於開放式廚房的牆身掛上傾斜的不銹鋼板，讓賓客可透過鏡面的視覺反射，欣賞廚師於烹飪台上烘製薄餅的過程，拉近廚師與賓客的距離。此外，餐廳另設有戶外雅座，歡迎賓客在風和日麗下雅享意式休閒。

