

## Appetizer & Salad

- 👍 **TOSCANA Homemade Cold Cuts Platter**  
Chorizo / Genova / Mortadella / Milano / Prosciutto  
主廚私房秘製冷肉盤  
西班牙香腸 / 熱那亞式香腸 / 義式熟肉腸 / 米蘭式香腸 / 帕瑪火腿 **NT\$520**
- 
- Caesar Salad with Parma Ham**  
帕瑪火腿凱薩沙拉 **NT\$400**
- 
- Insalata Caprese**  
義式水牛乳酪番茄沙拉  
水牛乳酪 / 小番茄 / 芝麻葉 / 蘿勒 **NT\$420**
- 
- Grilled Vegetables**  
義式綜合烤食蔬 **NT\$420**
- 
- Black Truffle with Asparagus and Lettuces**  
黑松露蘆筍鮮蔬沙拉 **NT\$480**
- 
- Seared Hokkaido Scallop**  
嫩煎北海道干貝 **NT\$580**
- 
- Seared Duck Foie Gras**  
Roasted Corn, Sautéed Green Peas, Onion  
香煎鴨肝 **NT\$680**

## Soup

- Minestrone alla Genovese**  
義式蔬菜湯 **NT\$400**
- 
- Classic Onion Soup**  
經典洋蔥湯 **NT\$400**
- 
- Porcini Cappuccino Soup**  
牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯 **NT\$420**
- 
- 👍 **Cacciucco Livornese Lobster Soup**  
利佛尼斯龍蝦海鮮湯 **NT\$620**
- 
- ## Pasta & Risotto
- Spaghetti Pomodoro**  
番茄羅勒義大利麵 **NT\$480**
- 
- Homemade Tagliatelle Bolognese (U.S. Beef)**  
波隆那番茄肉醬手工寬麵(美國牛肉) **NT\$480**
- 
- Paccheri Carbonara**  
燻肉奶油蛋黃起司水管麵 **NT\$480**
- 
- Linguine with Confits Sardines**  
蒜味油漬沙丁魚細扁麵 **NT\$520**
- 
- Lasagne Bolognese (U.S. Beef)**  
波隆那番茄肉醬千層麵(美國牛肉) **NT\$580**
- 
- Porcini Mushrooms Risotto with Duck Foie Gras**  
牛肝蕈鴨肝燉飯 **NT\$780**
- 
- 👍 **Homemade Tagliolini with Boston Lobster**  
波士頓龍蝦手工細麵 **NT\$1,880**

👍 Chef Recommends 主廚推薦

※ Please inform your service attendant if you have any food allergy.  
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

Prices above are subject to a 10% service charge 以上價格需加一成服務費

Corkage charge - Wine: NT\$500 / bottle; Spirits: NT\$800 / bottle 自備酒水服務費: 葡萄酒每瓶 NT\$500; 烈酒每瓶 NT\$800

“Exclusive 獨家供應”

**U.S. WYO Murraymere Farms Steak**  
美國懷俄明州莫里米爾農場頂級牛排

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Filet Mignon 6 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級菲力牛排6盎司

NT\$2,280

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Filet Rossini 6 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級羅西尼菲力牛排6盎司

NT\$2,680

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Rib Eye Steak 12 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級肋眼牛排12盎司

NT\$2,680

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Bone-in Striploin Steak 16 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級帶骨紐約客牛排16盎司

NT\$2,880

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime T-Bone Steak 24 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級丁骨牛排24盎司

NT\$4,880

**Surf & Turf**

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Filet Mignon 6 oz +**

**Bonston Lobster (Half)**

美國懷俄明州慕瑞玫爾農場頂級菲力牛排6盎司+  
波士頓龍蝦(半隻)

NT\$3,680

“Classic 經典”

**Dry-Aged Steak 乾式熟成牛排**

**Dry-aged**

**U.S. Prime Rib Eye Cap Steak 8oz**

乾式熟成頂級美國  
肋眼上蓋牛排8盎司

NT\$2,488

**Dry-aged**

**U.S. Prime Rib Eye Steak 10 o.z. / 16 o.z.**

乾式熟成頂級美國肋眼牛排  
10盎司 / 16盎司

NT\$2,288 / NT\$3,088

**U.S. Prime Bone-in Rib Eye 24 o.z.**

**U.S. Prime Bone-in Rib Eye 24 o.z.**

乾式熟成頂級美國  
帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$3,688

**Barolo Barrel Smoked Dry-aged**

**U.S. Prime Bone-in Rib Eye 24 o.z.**

巴羅洛橡木桶煙燻乾式熟成  
頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$3,888

**Chef Recommends 主廚推薦**

※ Please inform your service attendant if you have any food allergy.  
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

Prices above are subject to 10% service charge 以上價格需加一成服務費

Corkage charge - Wine: NT\$500 /bottle; Spirits: NT\$800/bottle 自備酒水服務費: 葡萄酒每瓶 NT\$500; 烈酒每瓶 NT\$800

## Meat

### Grilled Lamb Rack

碳烤羊排 NT\$1,680

### Ossobuco Milanese (A.U. Beef)

米蘭式燴牛膝 (澳洲牛肉)  
\*Recommended for 3 persons 建議三人用餐 NT\$4,000

## Seafood

### Pan-fired Harbor Fish

香煎海港鮮魚 NT\$1,280

### Italian Marche-Style Merluzzo

義大利馬凱爾風味烤美陸魚 NT\$1,480

### Roasted Boston Lobster

爐烤波士頓龍蝦 NT\$1,880

## Side Dishes

### Creamy Mashed Potatoes

香滑馬鈴薯泥 NT\$250

### Sautéed Broccoli with Garlic

蒜炒青花菜 NT\$250

### Roasted Asparagus

爐烤蘆筍 NT\$280

### Sautéed Mushrooms with

Garlic and Basil  
香蒜風味蘑菇 NT\$280

## Vegetarian Menu

### Insalata Caprese

義式番茄乳酪沙拉 NT\$420

### Pumpkin Soup

香濃南瓜湯 NT\$380

### Spaghetti Promodoro with Vegetables

鮮蔬蕃茄羅勒醬 / 義大利麵 NT\$480

### Porcini Mushroom Risotto

牛肝菌燉飯 NT\$580

### Fruit Plate

新鮮水果盤 NT\$360

## Desserts

### Panna Cotta with Wild Berries

義式野莓奶酪 NT\$380

### 👍 Roman Tiramisu

羅馬風味提拉米蘇 NT\$400

### 👍 Homemade Black Truffle Ice Cream

手工私房黑松露冰淇淋 NT\$580

### Cheese Platter

Parmesan / Smoked Provolone / Taleggio  
綜合起司盤  
帕馬森起司 / 煙燻帕芙隆起司 / 塔雷吉歐起司 NT\$400

👍 Chef Recommends 主廚推薦

\*Please inform your service attendant if you have any food allergy.  
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

Prices above are subject to a 10% service charge 以上價格需加一成服務費

Corkage charge - Wine: NT\$500 / bottle; Spirits: NT\$800 / bottle 自備酒水服務費: 葡萄酒每瓶 NT\$500; 烈酒每瓶 NT\$800

## Non-Pork Menu

### *Appetizer / Salad* 前菜 / 沙拉

*Caesar Salad / Smoked Salmon*

凱薩沙拉 / 煙燻鮭魚

**NT\$400**

*Seared Hokkaido Scallop and Porcini With Cuttlefish Ink Crispy*

嫩煎北海道干貝佐牛肝蕈襯蕾絲網片

**NT\$580**

### *Soup / 湯*

*Classic Onion Soup*

經典洋蔥湯

**NT\$400**

*Porcini Cappuccino Soup*

牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

**NT\$420**

### *Main* 主菜

*Linguine with Confits Sardines*

蒜味油漬沙丁魚細扁麵

**NT\$520**

*Homemade Tagliatelle with Boston Lobster*

波士頓龍蝦手工細麵

**NT\$1,880**

*Grilled Lamb Rack*

碳烤羊排

**NT\$1,680**

*Dry-aged US Prime Rib Eye Steak 16oz*

乾式熟成頂級美國肋眼牛排16盎司

**NT\$3,088**

※ Please inform your service attendant if you have any food allergy. ※

如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

Prices above are subject to a 10% service charge 以上價格需加一成服務費。