

## 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(台灣) / 熱那亞式香腸(台灣) /  
義式熟肉腸(義大利) / 米蘭式香腸(台灣) /  
帕瑪火腿(義大利) **NT\$520**
- 
- Kale Chop Chop Salad**  
羽衣甘藍恰恰沙拉  
培根(加拿大/荷蘭/西班牙) **NT\$400**
- 
- Caesar Salad with Parma Ham**  
帕瑪火腿凱薩沙拉 帕瑪火腿(義大利) **NT\$480**
- 
- Insalata Caprese**  
義式水牛乳酪襯番茄 **NT\$420**
- 
- Grilled Vegetables**  
義式綜合烤時蔬 **NT\$420**
- 
- Black Truffle with Asparagus and Lettuce**  
黑松露蘆筍鮮蔬沙拉 **NT\$480**
- 
- Seared Hokkaido Scallop**  
嫩煎北海道干貝 帕瑪火腿(義大利) **NT\$580**
- 
- Seared Duck Foie Gras**  
香煎鴨肝 **NT\$680**

## Soup

- Minestrone alla Genovese**  
義式蔬菜湯 培根(加拿大/荷蘭/西班牙) **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\$720**

## Pasta & Risotto

- Spaghetti Pomodoro**  
番茄羅勒義大利麵 **NT\$480**
- 
- Spaghetti Bolognese** (U.S. Beef & Taiwan Pork)  
波隆那番茄肉醬義大利麵  
(美國牛、台灣豬) **NT\$480**
- 
- Spaghetti Carbonara**  
燻肉奶油蛋黃起司義大利麵  
培根(加拿大/荷蘭/西班牙) **NT\$480**
- 
- Linguine with Confits Sardines**  
蒜味油漬沙丁魚細扁麵 **NT\$520**
- 
- Lasagne Bolognese** (U.S. Beef & Taiwan Pork)  
波隆那番茄肉醬千層麵  
(美國牛、台灣豬) **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 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

**Wet-Aged Steak 濕式熟成牛排**

**Choice Barolo Barrel Smoked NT\$ 200 extra**  
酒桶木煙燻另加NT\$200

**U.S. Prime Filet Mignon 6o.z.**  
美國頂級菲力牛排6盎司 **NT\$1,380**

**U.S. Prime Filet Rossini 6o.z.**  
美國頂級羅西尼菲力牛排6盎司 **NT\$1,880**

**U.S. Prime Rib Eye Steak 12o.z.**  
美國頂級肋眼牛排12盎司 **NT\$1,880**

**U.S. Prime Bone-in Striploin Steak 16 o.z.**  
美國頂級帶骨紐約客牛排16盎司 **NT\$2,000**

**U.S. Prime T-Bone Steak 24 o.z.**  
美國頂級丁骨牛排24盎司 **NT\$2,880**

**U.S. Prime Tomahawk Steak 48 o.z. (For Four)**  
*(Reservation must be made 1 day before)*  
美國極黑牛戰斧牛排48盎司(四人份)  
(需提前一天預訂) **NT\$8,000**

**“Classic 經典”**

**Dry-Aged Steak 乾式熟成牛排**

**Dry-aged**  
**U.S. Prime Ribeye Cap Steak 8o.z. (Limited)**  
乾式熟成頂級美國  
肋眼上蓋牛排8盎司(限量供應) **NT\$2,488**

**Dry-aged**  
**U.S. Prime Rib Eye Roll Steak 10 o.z. / 16 o.z.**  
乾式熟成頂級美國肋眼心牛排  
10盎司 / 16盎司 **NT\$2,288 / NT\$3,088**

**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**

**Surf & Turf**

**U.S. Prime Filet Mignon 6o.z. &**  
**Roasted Bonston Lobster**  
美國頂級菲力牛排6盎司 & 爐烤波士頓龍蝦  
**NT\$3,088**

**U.S. Prime T-Bone Steak 24 o.z. &**  
**Roasted Bonston Lobster**  
美國頂級丁骨牛排24盎司 & 爐烤波士頓龍蝦  
**NT\$4,200**

**👍 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

**Lamb Ossobuco**  
義式燴羊膝 NT\$1,200

**Grilled Aged Australian Lamb Rack**  
爐烤澳洲熟成羊排 NT\$1,680

## Seafood

**Harbor Fish**  
海港鮮魚 NT\$1,280

**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 Mixed Mushroom with Garlic and Basil**  
香蒜風味綜合野菇 NT\$280

**Truffle French Fries**  
松露薯條 NT\$300

## 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

**Chocolate Flan , Vanilla Ice Cream**  
熔岩巧克力, 香草冰淇淋 NT\$480

👍 **Homemade Black Truffle Ice Cream**  
手工私房黑松露冰淇淋 NT\$580

**Cheese Platter**  
綜合起司盤 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 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 10% service charge 以上價格需加一成服務費。