

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
- Piedmont Salad**
Root Vegetables / Anchovies Dressing
皮耶蒙特沙拉
根莖蔬菜 / 鯷魚醬汁
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
- Vitello Tonnato (A.U. Beef)**
小牛薄片鮪魚醬 (澳洲牛肉)
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

Meat

Tuscan Style Rib-Eye Steak Hamburger

4oz (U.S. Beef) Lunch Only

托斯卡尼肋眼漢堡4盎司(美國牛肉)

午間供應

NT\$800

Saltimbocca alla Romana (A.U. Beef)

義式帕馬火腿小牛肉(澳洲牛肉)

NT\$1,680

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 Cod Fish

義大利馬凱爾風味烤鱈魚

NT\$1,480

Roasted Boston Lobster

爐烤波士頓龍蝦

NT\$1,880

Steak

US Prime Fillet Mignon 6oz

頂級美國菲力牛排6盎司

NT\$1,688

US Prime Rib Eye Steak 12oz

頂級美國肋眼牛排12盎司

NT\$1,888

Dry-aged US Prime Rib Cap Steak 8oz

頂級美國肋眼上蓋牛排8盎司

NT\$2,488

Dry-aged US Prime Rib Eye Steak

10oz / 16oz

乾式熟成頂級美國肋眼牛排

10盎司/16盎司

NT\$2,288/10oz

NT\$3,088/16oz

Dry-aged US Prime Bone-in NY Strip

14oz

乾式熟成頂級美國紐約客牛排

14盎司

NT\$3,088

Dry-aged US Prime Bone-in Rib Eye

24oz

乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排

24盎司

※Recommended for 2 persons 建議二人用餐

NT\$3,288

* Barolo Barrel Smoked NT\$200 surcharge*

酒桶木煙燻另加NT200元

 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

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
牛肝蕈燉飯 NT\$580

Fruit Plate
新鮮水果盤 NT\$360

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

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