

TOSCANA

Italian Restaurant



A La Carte 義大利餐廳單點



Appetizer & Salad 開胃菜 / 沙拉

X 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
(豬肉產地: 加拿大、荷蘭、西班牙)
NT\$400

Caesar Salad with Parma Ham
帕瑪火腿凱薩沙拉
(豬肉產地: 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

Italian Beef Tripe Salad
義式牛肚沙拉
(牛肉產地: 澳洲)
NT\$420

**X Seared Hokkaido Scallop with
Seared Duck Foie Gras**
嫩煎北海道干貝襯香煎鴨肝
NT\$980

**X Italian Meatball with
Marinara Sauce and Vegetable**
經典義式茄汁肉丸附時蔬
(牛肉產地: 美國、豬肉產地: 台灣)
NT\$430

Soup 湯

Minestrone alla Genovese
義式蔬菜湯
(豬肉產地: 加拿大、荷蘭、西班牙)
NT\$400

X 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

X Cacciucco Livornese
Boston Lobster Soup (For Two)
利佛尼斯波士頓龍蝦海鮮湯 (二人份)
NT\$2,280

Pasta & Risotto 義大利麵 & 燉飯

Spaghetti with Pomodoro
番茄羅勒義大利麵
NT\$480

Spaghetti with Bolognese
波隆那番茄肉醬義大利麵
(牛肉產地: 美國、豬肉產地: 台灣)
NT\$480

Spaghetti with Carbonara
燻肉奶油蛋黃起司義大利麵
(豬肉產地: 義大利)
NT\$480

X Linguine with Confits Sardines
蒜味油漬沙丁魚細扁麵
NT\$520

Lasagne Bolognese
波隆那番茄肉醬千層麵
(牛肉產地: 美國、豬肉產地: 台灣)
NT\$580

**X Lamb Shank Ossobucco alla Milanese with
Saffron Risotto**
米蘭式羊膝番紅花燉飯
NT\$780

X Homemade Tagliolini with Boston Lobster
波士頓龍蝦手工細麵
NT\$2,280

X Chef Recommends 主廚推薦

If you have any regarding of intolerances. Please alert your server prior to ordering.

如果您對任何食物有過敏反應或是食物不耐症，請在點餐前告知服務人員

All above prices are subject 10% service charge 以上價格均需另加一成服務費

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

TOSCANA

Italian Restaurant



A La Carte 義大利餐廳單點



Wet-aged Steak 濕式熟成牛排

Choice Barolo Barrel Smoked NTS 200 extra

酒桶木煙燻另加 NTS200

U.S. Prime Filet Mignon 6 o.z.
美國頂級菲力牛排 6 盎司
NT\$1,700

**U.S. Prime Filet Mignon 6 o.z. with
Gorgonzola Cheese**
美國頂級菲力牛排 6 盎司
襯戈貢佐拉藍紋乳酪
NT\$1,850

U.S. Prime Filet Rossini 6 o.z.
美國頂級羅西尼菲力牛排 6 盎司
NT\$2,280

U.S. Prime Rib Eye Cap Steak 6 o.z. (Limited)
美國頂級肋眼上蓋牛排 6 盎司 (限量供應)
NT\$2,000

U.S. Prime Rib Eye Roll Steak 10 o.z.
美國頂級肋眼心牛排 10 盎司
NT\$2,000

X 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\$2,200

U.S. Prime T-bone Steak 24 o.z.
美國頂級丁骨牛排 24 盎司
(Recommended for 2 persons 建議二人享用)
NT\$3,200

X U.S. Prime Bone-in Rib Eye Steak 24 o.z.
頂級美國帶骨肋眼牛排 24 盎司
(Recommended for 2 persons 建議二人享用)
NT\$3,500

“Classic 經典” Dry-aged Steak 乾式熟成牛排

**X Barolo Barrel Smoked
Dry-aged U.S. Prime Bone-in Rib Eye Steak 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
(Recommended for 2 persons 建議二人享用)
NT\$5,000

Surf and Turf 海陸大餐

**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\$3,500

**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\$5,000

X Chef Recommends 主廚推薦

If you have any regarding of intolerances. Please alert your server prior to ordering.

如果您對任何食物有過敏反應或是食物不耐症，請在點餐前告知服務人員

All above prices are subject 10% service charge 以上價格均需另加一成服務費

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

TOSCANA

Italian Restaurant



A La Carte 義大利餐廳單點



Meat



Seafood



Grilled New Zealand
Lamb Rack Frenched
爐烤紐西蘭法式羊排
NT\$1,680

X Roasted Dry-aged Duck Breast with
Mashed Purple Potato
爐烤乾式熟成彰化玉露鴨胸襯紫薯泥
NT\$1,280

Harbor Fish
海港鮮魚
NT\$1,380

X Pan-fried Merluzzo with
Seasonal Vegetables
香煎美露鱈魚襯季節蔬菜
NT\$1,780

Roasted Boston Lobster
爐烤波士頓龍蝦
NT\$2,280



Side Dishes



Creamy Mashed Potatoes
香滑馬鈴薯泥
NT\$280

Sautéed Broccoli with Garlic
蒜炒青花菜
NT\$280

Roasted Asparagus
爐烤蘆筍
NT\$300

Sautéed Mixed Mushroom with
Garlic and Basil
香蒜風味綜合野菇
NT\$300

Truffle French Fries
松露薯條
NT\$300



Vegetarian Menu



Kale Chop Chop Salad
羽衣甘藍恰恰沙拉 (全素)
NT\$400

Insalata Caprese
義式番茄乳酪沙拉 (奶蛋素)
NT\$420

Pumpkin Soup
香濃南瓜湯 (全素)
NT\$380

Spaghetti Pomodoro with
Vegetables
鮮蔬番茄羅勒醬義大利麵 (全素)
NT\$480

Truffle Cheese Risotto with Vegetables
鮮蔬松露起司燉飯 (奶蛋素)
NT\$780

Fruit Plate
新鮮水果盤 (全素)
NT\$360



Desserts



Panna Cotta with Seasonal Fruit
季節水果奶酪
NT\$380

X Roman Tiramisu
羅馬風味提拉米蘇
NT\$400

The Sherwood Cheese Cake
西華起司蛋糕
NT\$400

X Cinnamon Walnut Danish Bread with
Vanilla Ice Cream
肉桂核桃丹麥襯香草冰淇淋
NT\$300

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

Cheese Platter
(Fontina, Pecorino, Provolone, Taleggio)
綜合起司盤
(芳堤娜、佩克里諾、帕芙洛尼、塔雷吉歐)
NT\$400

X Chef Recommends 主廚推薦

If you have any regarding of intolerances. Please alert your server prior to ordering.

如果您對任何食物有過敏反應或是食物不耐症，請在點餐前告知服務人員

All above prices are subject 10% service charge 以上價格均需另加一成服務費

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