

# Toscana A la Carte Menu

## Appetizer & Salad

### ★ TOSCANA Homemade Recipes 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

\*\*\*

### ★ Seared Hokkaido Scallop with Seared Duck Foie Gras

嫩煎北海道干貝襯香煎鴨肝

NT\$980

\*\*\*



### 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

\*\*\*

格式化: 英文 (美國)

格式化: 英文 (美國)

格式化: 英文 (美國)

格式化: 法文 (法國)

格式化: 法文 (法國)

格式化: 法文 (法國)

## Soup

### Minestrone alla Genovese

義式蔬菜湯

(豬肉產地: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 Boston Lobster Soup (For Two)

利佛尼斯波士頓龍蝦海鮮湯

NT\$2,280

\*\*\*

## Pasta & Risotto

### Spaghetti with Pomodoro

蕃茄羅勒義大利麵

NT\$480

\*\*\*

### Spaghetti with Bolognese (U.S. Beef)

波隆那蕃茄肉醬義大利麵

(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

\*\*\*

### ★ Linguine with Confits Sardines

蒜味油漬沙丁魚細扁麵

NT\$520

\*\*\*

### Lasagne Bolognese(U.S. Beef)

波隆那蕃茄肉醬千層麵

(牛肉產地:美國、豬肉產地:台灣)

NT\$580

\*\*\*

### ★ Lamb Shank Ossobucco alla Milanese with Saffron Risotto

米蘭式羊膝番紅花燉飯

NT\$780

\*\*\*

### ★ Homemade Tagliolini with Boston Lobster

波士頓龍蝦手工細麵

NT\$2,280

\*\*\*

## Wet-aged Steak

### 濕式熟成牛排

#### 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

\*\*\*



#### 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 建議二人用餐

NT\$3,200

\*\*\*



#### 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 建議二人用餐

NT\$3,500

\*\*\*

## Surf and Turf

### 海陸大餐

#### U.S. Prime Filet Mignon 6 o.z. & Roasted Boston 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 Boston Lobster

美國頂級丁骨牛排 24 盎司 & 爐烤波士頓龍蝦

Recommended for 2 persons 建議二人用餐

NT\$5,000

**Dry-aged Steak**  
**乾式熟成牛排**



**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 建議二人用餐

NT\$5,000

## Side Dishes

### **Creamy Mashed Potato**

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

## Meat

### Grilled New Zealand Lamb Rack Frenched

爐烤紐西蘭法式羊排

NT\$1,680

\*\*\*



### 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

## Seafood

### Harbor Fish

海港鮮魚

NT\$1,380

\*\*\*



### 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

\*\*\*

## 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

\*\*\*



## Dessert

### Panna Cotta with Seasonal Fruit

季節水果奶酪

NT\$380

\*\*\*

### ★ Roman Tiramisu

羅馬風味提拉米蘇

NT\$400

\*\*\*

### The Sherwood Cheese Cake

西華起司蛋糕

NT\$400

\*\*\*

### ★ Cinnamon Walnut Danish with

#### Vanilla Ice Cream

肉桂核桃丹麥襯香草冰淇淋

NT\$300

\*\*\*

### ★ 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