

# 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/ 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

NT\$420

\*\*\*

### **Grilled Vegetables**

義式綜合烤食蔬

NT\$420

\*\*\*

### **Vitello Tonnato(A.U Beef)**

(Australia Veal)

小牛薄片鮭魚醬(澳洲牛)

(澳洲牛肉)

NT\$420

\*\*\*

### **Black Truffle with Asparagus and Lettuce**

黑松露蘆筍鮮蔬沙拉

NT\$480

\*\*\*

### **Seared Hokkaido Scallop**

Asparagus Puree, Torched Citrus

嫩煎北海道干貝

NT\$580

\*\*\*

### **Seared Duck Foie Gras**

Roasted Corn, Sauté 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 alla livornese Lobster Soup

利佛尼斯龍蝦海鮮湯

NT\$620

## Pasta & Risotto

### Spaghetti al Pomodoro

番茄羅勒義大利麵

NT\$480

\*\*\*

### Homemade Tagliatelle alla Bolognese(U.S Beef)

波隆那番茄肉醬手工寬麵(美國牛)

NT\$480

\*\*\*

### Paccheri alla 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)

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

# Steak

**\*Choice Barolo Barrel Smoked NT \$200 extra\***

酒桶木煙燻另加 NT200 元

**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\$2,288/10 盎司 NT\$3,088/16 盎司

NT\$2,200/10 盎司 NT\$3,000/16 盎司

\*\*\*

**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

## Meat

### **Tuscan Style Rib-Eye Steak Hamburger (4oz)** (U.S Beef)

托斯卡尼肋眼漢堡 (4oz) (美國牛)

LunchOnly 午間供應

NT\$800

\*\*\*

### **Saltimbocca alla Romana**(A.U Beef)

義式帕馬火腿小牛肉(澳洲牛)

NT\$1,680

\*\*\*

### **Grilled Lamb Rack**

碳烤羊排

NT\$1,680

\*\*\*

### **Ossobuco alla 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

## Vegetarian Menu

### Insalata Salad

義式番茄乳酪沙拉

NT\$420

\*\*\*

### Pumpkin Soup

香濃南瓜湯

NT\$380

\*\*\*

### Spaghetti al Pomodoro with Vegetables

鮮蔬番茄羅勒醬 / 義大利麵

NT\$480

\*\*\*

### Porcini Mushrooms Risotto

牛肝菌燉飯

NT\$580

\*\*\*

### Fruit Plate

新鮮水果盤

NT\$360

## Side Dishes

### Creamy Mashed Potato

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 Mushroom with Garlic and Basil

香蒜風味磨菇

NT\$280

## Dessert

### **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