

## 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

## 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

## Miyazaki A5 Wagyu Beef Set

### 宮崎和牛A5套餐

#### Salad 沙拉

*Wild Vegetables / Hazelnuts /*

*Parmesan Cheese / Poached Egg*

高山野菜/榛果/帕瑪森乳酪/溫泉蛋

\*\*\*

#### Soup 湯

*Parsnip / Hokkaido Scallop / Dill Oil*

防風草根/北海道干貝/蒔蘿油

or

*Ravioli 意大利麵餃*

+NT\$100

*Burrata Cheese / Prawn / Cherry Tomato*

布瑞塔乳酪/海明蝦/溫室番茄

\*\*\*

#### Main Courses 主菜

*Miyazaki A5 Wagyu Beef Steak (120 g)* NT\$3,088

日本宮崎A5和牛 (120 g)

or

*Miyazaki A5 Wagyu Beef Steak (180 g)* NT\$3,888

日本宮崎A5和牛 (180 g)

\*\*\*

#### Dessert 甜點

*Homemade Black Truffle Ice Cream*

手工私房黑松露冰淇淋

\*\*\*

*Coffee / Tea* 咖啡/茶

#### 👍 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