

## 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

“Exclusive 獨家供應”

**U.S. WYO Murraymere Farms Steak**  
美國懷俄明州莫里米爾農場頂級牛排

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Filet Mignon 6 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級菲力牛排6盎司

NT\$1,800

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Filet Rossini 6 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級羅西尼菲力牛排6盎司

NT\$2,200

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Rib Eye Steak 12 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級肋眼牛排12盎司

NT\$2,280

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime Bone-in Striploin Steak 16 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級帶骨紐約客牛排16盎司

NT\$2,600

**U.S. WYO Murraymere Farms  
Prime T-Bone Steak 24 o.z.**

美國懷俄明州莫里米爾農場  
頂級丁骨牛排24盎司

NT\$4,200

“Classic 經典”

**Dry-Aged Steak 乾式熟成牛排**

**Dry-aged**

**U.S. Prime Rib Eye Cap Steak 8oz**

乾式熟成頂級美國  
肋眼上蓋牛排8盎司

NT\$2,488

**Dry-aged**

**U.S. Prime Rib Eye Steak 10 o.z. / 16 o.z.**

乾式熟成頂級美國肋眼牛排  
10盎司 / 16盎司

NT\$2,288 / NT\$3,088

**Dry-aged**

**U.S. Prime Bone-in Rib Eye 24 o.z.**

👍 乾式熟成頂級美國  
帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$3,688

**Barolo Barrel Smoked Dry-aged**

**U.S. Prime Bone-in Rib Eye 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

NT\$3,888

👍 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 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

4 oz (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 Merluzzo

義大利馬凱爾風味烤美陸魚

NT\$1,480

### Roasted Boston Lobster

爐烤波士頓龍蝦

NT\$1,880

## 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

## 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

## 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

## Non-Pork Menu

### *Appetizer / Salad* 前菜 / 沙拉

*Caesar Salad / Smoked Salmon*

凱薩沙拉 / 煙燻鮭魚

**NT\$400**

*Seared Hokkaido Scallop and Porcini With Cuttlefish Ink Crispy*

嫩煎北海道干貝佐牛肝蕈襯蕾絲網片

**NT\$580**

### *Soup / 湯*

*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**

### *Main* 主菜

*Linguine with Confits Sardines*

蒜味油漬沙丁魚細扁麵

**NT\$520**

*Homemade Tagliatelle with Boston Lobster*

波士頓龍蝦手工細麵

**NT\$1,880**

*Grilled Lamb Rack*

碳烤羊排

**NT\$1,680**

*Dry-aged US Prime Rib Eye Steak 16oz*

乾式熟成頂級美國肋眼牛排16盎司

**NT\$3,088**

※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。