

## 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 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

## 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

## 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

## 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

👍 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