

冷熱前菜
ANTIPASTI
Starters

Balik 燻鮭魚 / 香檳汁 / 鱒魚卵 / 嫩芽沙拉 / 蕃茄麵包
SALMONE AFFUMICATO DI BALIK / SALSA AL CHAMPAGNE /
UOVA DI TROTA / INSALATA MISTA / BRUSCHETTA
Balik smoked salmon(4cm cut) / Champagne sauce /
Trout roe / Chives / Early salad / Bruschetta
\$2400

4 年熟成全橡子依比利火腿 / 季節烤蔬菜
ASSORTIMENTO DI VERDURE DI STAGIONE /
PROSCIUTTO DI IBERICO BELLOTA
Grilled vegetables / 48 months Bellota ham
\$1550

義式生菲力薄片
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO /
INSALATINA MISTA E PARMIGIANO / OLIO DI OLIVA E LIMONE
Thinly sliced raw fillet / Extra fine virgin olive oil /
Parmigiano cheese / Fresh lemon
\$1550

檸檬辣椒烘菌菇 / 黑松露炒蛋 / 應時沙拉 / 芝麻油醋
FUNGHI IN TAGAME / UOVA STRAPAZZATE /
CREMA DI TARTUFO / INSALATA DI MISTICANZA
Sauteed seasonal mushrooms with lemon and chili pepper /
Scrambled eggs / Truffle cream /
Baby green salad / Sesame vinaigrette
\$1250

煎干貝 / 蟹背肉 / 白龍蝦高湯
CAPPE SANTE ALLA PLANCIA /
GRANCHIO / ZUPPETTA D'ARAGOSTA BIANCA
Seared sea-scallops / Crab's back fins / White lobster bisque
\$1450

香煎鴨肝 / 鴨肝餛飩 / 無花果 / 波特酒醬汁 / 嫩芽沙拉
FEGATO D' ANATRA IN PADELLA / TORTELLINI CON FEGATO /
CAMELLATA DI FICHI / SALSA AL VINO PORTO / INSALATINA STAGIONATA
Seared duck liver / Duck liver tortellini /
Fig jam / Port wine sauce / Mixed salad
\$1550

龍蝦 / 小菠菜 / 咖哩醬汁
ARAGOSTA / SPINACI / SALSA AL CURRY
Lobster / Baby spinach / Light curry sauce
\$2800

礦泉水每人 150 元

NT\$150 FOR MINERAL WATER

ALL prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

以上價格均須另加 10%服務費

湯類及麵食
PRIMI PIATTI
Soups and pastas

托斯卡尼洋蔥湯
ZUPPA DI CIPOLLE
Tuscany onion soup

\$480

蘑菇湯 / 油封鴨 / 鴨肝餛飩
ZUPPA DI FUNGHI / CONFIT D'ANATRA / TORTELLINI DI FEGATO
Mushroom cream soup / Duck confit / Duck liver tortellini

\$680

嫩雞 / 迷迭香油 / 雞湯
BRODO DI POLLO E VERDURE
Crispy chicken / Rosemary oil / Chicken and vegetable broth

\$680

蕃茄濃湯 / 鱈場蟹
CREMA DI POMODORO / GRANCHIO REALE
Tomato cream soup / King crab

\$880

奶油松露醬 / 手製寬麵
TAGLIATELLE CASERECCI ALL' UOVO /
SALSA AL TARTUFO NERO
Hand-made tagliatelle pasta scented with black truffle

\$1480

鵪鶉 / 香料汁 / 4 年依比利火腿 / 細義大利麵
QUAGLIA ALLA CACCIATORA / SALSA ALL' ERBE /
PROSCIUTTO DI PATA NEGRA / SPAGHETTINI / SUCCO DI CARNE
Roasted quails / Herb oil / 48 months Iberico ham /
Spaghettini / Meat jus

\$1480

野生海蝦 / 香料醬汁 / 蒜油 / 辣椒 / 墨魚湯 / 細義大利麵
MAZZANCOLLE / SALSA ALL' ERBE E LIMONE /
SPAGHETTINI / BRODO DI SEPPIA / AGLIO E PEPERONCINO
Wild prawns / Fine herbs and lemon /
Spaghettini / Cuttlefish jus / Garlic and chili pepper

\$1680

蒸龍蝦 / 龍蝦汁 / 手做細麵
TAGLIOLINI A MANO ALL' ARAGOSTA
Steamed lobster /
Hand made fine pasta / Lobster jus

\$2800

ALL prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge
以上價格均須另加 10% 服務費

魚類與肉類

SECONDI PIATTI

Seafood and meat

和牛尾 / 米型麵 / 松露醬

BRASSATO DI CODA DI BUE / ORZO / CREMA DI TARTUFO

Wagyu oxtail / Rice shape pasta / Truffle cream

\$1950

嫩雞 / 羊肚菇 / 鴨肝汁 / 千層馬鈴薯

PETTO DI POLLO / MORCHELLA /

SALSA DI FEGATO / CROCCANTE DI PATATE

Chicken supreme / Morel mushroom / Duck liver sauce / Crispy potato

\$1950

乳鴿 / 葡萄乾 / 醋汁 / 乳酪麵團

ARROSTO DI PICCIONE / UVETTA / SALSA WORCESTERSHIRE /

GNOCCHI / PARMIGIANO

Pigeon / Raisins / Shallot / Worcestershire sauce / Gnocchi / Parmesan cheese

\$2850

A4 和牛肋眼 / 牛尾肉汁 / 洋芋 / 嫩芽沙拉

CONTROFILETTO DI WAGYU DI MANZO / SALSA ALLA CODA DI BUE /

PATATE GRATINATE / INSALATA MISTA

A4 Wagyu beef rib eye steak / Oxtail jus / Gratinated potato / Early salad

\$5500

熊本 **A4** 和牛菲力 / 藍乳酪肉汁 / 綠蘆筍 / 洋蔥奶油

FILETTO DI WAGYU DI MANZO /

SALSA AL GORGONZOLA / ASPARAGI VERDI CON BURRO DI CIPOLLE

Kumamoto A4 Wagyu beef fillet / Blue cheese sauce /

Green asparagus with onion butter

\$3300

熊本和牛蓋肉(約 **300** 克) / 野菇 / 焗烤洋芋

BISTECCA DI WAGYU DI MANZO / FUNGHI MISTI / PATATE GRATINATE

Wagyu beef cap from Kumamoto (about 300 grams) /

Forest mushrooms / Gratinated potato

\$6800

Lumina 高山乳羊 / 芥末籽 / 羊肉汁 / 溫烤蔬菜

CARRE D' AGNELLO DALLA NUOVA ZEALANDA /

SALSA AL TIMO E SENAPE / VERDURE GRIGLIATE

Rack of lamb from New Zealand / Thyme /

Grainy mustard / Lamb jus / Grilled vegetables

\$2400

全橡子豬柳 / 波特酒汁 / 凱薩沙拉

PLUMA DI MAIALE DI BELLOTTA / SALSA AL PORTO /

LATTUGA ROMANA CONDITA SALSA CESARE

Iberico pork pluma / Port wine sauce / Caesar salad

\$2400

喜知次 / 蟹肉燉醬

KINKI DI PESCE CROCCANTI / RAGU DI GRANCHIO

Crunchy Kinki fish / Crab meat ragout

\$2650

小鱗犬牙南極鱈魚 / 研磨烏魚子 / 鱒魚卵 / 青蔥 / 香檳

FILETTO DI AUSTROMERLUZZO / BOTTARGA /

UOVA DI TROTA / SALSA AL CHAMPAGNE

Toothfish fillet / Mullet roe / Trout roe / Chives / Champagne sauce

\$2650

ALL prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

以上價格均須另加 **10%**服務費