

冷熱前菜
ANTIPASTI
Starters

4 年熟成全橡子依比利火腿 / 季節烤蔬菜
ASSORTIMENTO DI VERDURE DI STAGIONE /
PROSCIUTTO IBERICO BELLOTA
Grilled vegetable / 48 months Bellota ham
\$1450

檸檬辣椒烘菌菇 / 黑松露炒蛋 / 應時沙拉佐芝麻油醋
FUNGHI IN TAGAME / UOVA STRAPAZZATE /
CREMA DI TARTUFO / INSALATA DI MISTICANZA
Sautéed seasonal mushrooms with lemon and chili pepper /
Scrambled eggs / Truffle cream /
Baby green salad with sesame vinaigrette
\$850

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 of U.S. Prime / Extra fine virgin olive oil /
Parmigiano cheese / Fresh lemon
\$1250

蒸龍蝦 / 鱒魚卵 / 青蔥 / 香檳醬汁
ARAGOSTA AL VAPORE / UOVA DI TROTA /
CIPOLLINA / SALSA AL CHAMPAGNE
Steamed lobster / Trout roe /
Chives / Champagne sauce
\$2200

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
\$1150

香煎鴨肝 / 鴨肝餛飩 / 無花果 / 波特酒醬汁
FEGATO D' ANATRA IN PADELLA / TORTELLINI CON FEGATO /
CAMELLATA DI FICHI / SALSA AL VINO PORTO
Seared duck liver / Duck liver tortellini /
Figs jam / Port wine sauce
\$1250

礦泉水每人 80 元
NT\$80 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

松露蘑菇卡布其諾
ZUPPA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Porcini mushroom and truffle cappuccino
\$450

蟹肉蕃茄濃湯
CREMA DI POMODORO CON GRANCHIO
Delicate tomato cream soup with crab meat
\$580

托斯卡尼洋蔥湯
ZUPPA DI CIPOLLA
Tuscany onion soup
\$420

煎嫩雞 / 蔬菜清雞湯
BRODO DI POLLO E VERDURE
Golden spring chicken / Chicken and vegetable broth
\$480

角蝦 / 香料醬汁 / 蒜油 / 辣椒 / 墨魚湯 / 細義大利麵
LANGOSTINI ARROSTITI / SALSA ALL' ERBE AROMATICHE /
SPAGHETTINI CON BRODO DI SEPPIA,
AGLIO E PEPERONCINO
Roasted scampis with aromatic sauce /
Spaghetтини with cuttlefish jus / Garlic oil and chili pepper
\$1280

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
\$1280

蒸龍蝦 / 龍蝦汁 / 手做細麵
TAGLIOLINI A MANO ALL' ARAGOSTA E GAMBERI ROSSI
Steamed lobster / Red shrimps /
Hand made fine pasta / Lobster jus
\$2200

迷迭香風味鸕鶿 / 杏仁油炒牛肝菌 /
全橡子火腿與肉汁炒義大利細麵
ARROSTO DI QUAGLIA / OLIO DI MANDORLA /
FUNGHI PORCINI CON PINOLI / PROSCIUTTO IBERICO /
SPAGHETTINI AL SUCCO DI CARNE
Roasted quail / Sauteed porcini mushrooms with pine nuts /
Almond oil / 48 Months Iberico ham
\$1480

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

米蘭式燉小牛膝

OSSOBUCO ALLA GREMOLATA

Slow braised Dutch veal shank / Tomato and vegetable /
Garlic / Lemon zest / Parsley / Mashed potato

\$1580

嫩雞菲力 / 煎鴨肝 / 奶油菠菜

PETTO DI POLLO /

FEGATO D'ANATRA / SALSA AL FEGATO /

SPINACI ALLA CREMA DI CAVOLFIORE

Tender chicken supreme / Duck foie gras / Duck liver sauce /
Spinach / Garlic / Cauliflower mousse

\$1950

美國安格斯肋眼(16oz) / 牛尾汁 / 羅馬朝鮮薊

BISTECCA DI MANZO / SALSA ALLA CODA DI BUE /
CARCIOFI ALLA ROMANA

U.S. black Angus rib eye steak(16oz) /
Oxtail sauce / Roman artichoke

\$3500

美國特級菲力牛柳 / 藍乳酪肉汁 / 水牛乳酪

FILETTO DI MANZO / SALSA AL GORGONZOLA /
BURRATA

U.S. Prime fillet steak / blue cheese sauce /
Burrata cheese

\$2200

嫩羊柳 / 芥末籽 / 羊肉汁 / 紅吉康菜

FILETTO D'AGNELLO / MOSTARDA IN GRANI /
JUS DI AGNELLO / INDIVIE ROSSE AL BURRO

Roasted lamb loin / Grainy mustard /
Lamb jus / Caramelized red endives

\$2400

Joselito 全橡子豬柳 / 波特酒汁 / 帕米吉諾綠蘆筍

PLUMA DI MAIALE DI BELLOTA /

SALSA AL PORTO / ASPARAGI VERDI CON PARMIGIANO

Joselito's pork pluma / Port sauce /
Green asparagus with parmesan cheese

\$1950

小鱗犬牙南極鱈魚 / 香草番茄醬 / 嫩芽沙拉

FILETTO DI AUSTROMERLUZZO / SALSA ALLA MEDITERRANEA /
INSALATA MISTICCANZA

Toothfish fillet / Mediterranean sauce / Baby green salad / Lemon sauce

\$2200

馬爾地夫七星斑魚柳 / 鱈場蟹 / 白龍蝦高湯

FILETTO DI CERNIA / GRANCHIO GIGANTE / ZUPPA D'ARAGOSTA

Fillet of grouper from Maldives / King crab /
White lobster bisque

\$1750

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