

Wine & Beer  
葡萄酒 啤酒

### Glass

- 紅酒 \$150 / 150ml  
Santa Rosa  
Cabernet Sauvignon Merlot / Chili
- 白酒 \$150 / 150ml  
Estrella de Murviedro  
Moscato / Spain

### Beer

- 義大利莫雷帝啤酒 \$150  
Birra Moretti

### Bottle

- 紅酒 \$680  
Santa Rosa  
Cabernet Sauvignon Merlot / Chili
- 紅酒 \$980  
Piccini Memoro  
Primitivo Montepulciano / Italy
- 白酒 \$680  
Estrella de Murviedro  
Moscato / Spain
- 白酒 \$980  
Bertani  
Pinot Grigio / Italy

顧客自帶酒水需酌收杯子清潔費 · 乙支酒杯50元  
The corkage fee will be charged NT\$50 per glass of wine.

SANGRIA  
酒精調飲  
單杯 \$100

### Red 紅酒調飲

- ★ R1 柳橙 × 葡萄柚 × 薑汁蘇打  
Orange x Grapefruit x Ginger ale
- R2 柳橙 × 鳳梨 × 葡萄蘇打  
Orange x Pineapple x Grape soda
- R3 紅石榴 × 金桔 × 薑汁蘇打  
Red pomegranate x Kalamansi x Ginger ale
- R4 紅石榴 × 葡萄柚 × 薑汁蘇打  
Red pomegranate x Grapefruit x Ginger ale
- R5 鳳梨 × 蘋果 × 蘋果蘇打  
Pineapple x Apple x Apple soda
- ★ R6 蘆筍 × 蘋果 × 葡萄蘇打  
Asparagus x Apple x Grape soda
- R7 蘆筍 × 鳳梨 × 寡糖蘇打  
Asparagus x Pineapple x Oligo
- ★ R8 萊姆 × 百香果 × 蘋果蘇打  
Lime x Passion fruit x Apple soda
- R9 萊姆 × 草莓 × 通寧蘇打  
Lime x Strawberry x Tonic water
- R10 萊姆 × 葡萄柚 × 檸檬蘇打  
Lime x Grapefruit x Lemon soda

### White 白酒調飲

- W1 柳橙 × 覆盆子 × 檸檬蘇打  
Orange x Raspberry x Lemon soda
- ★ W2 柳橙 × 金桔 × 檸檬蘇打  
Orange x Kalamansi x Lemon soda
- W3 紅石榴 × 百香果 × 葡萄蘇打  
Red pomegranate x Passion fruit x Grape soda
- W4 紅石榴 × 草莓 × 檸檬蘇打  
Red pomegranate x Strawberry x Lemon soda
- ★ W5 鳳梨 × 百香果 × 蘋果蘇打  
Pineapple x Passion fruit x Apple soda
- W6 鳳梨 × 金桔 × 葡萄蘇打  
Pineapple x Kalamansi x Grape soda
- W7 鳳梨 × 覆盆子 × 寡糖蘇打  
Pineapple x Raspberry x Oligo
- W8 蘆筍 × 草莓 × 寡糖蘇打  
Asparagus x Strawberry x Oligo
- ★ W9 萊姆 × 覆盆子 × 通寧蘇打  
Lime x Raspberry x Tonic water
- W10 萊姆 × 金桔 × 葡萄蘇打  
Lime x Kalamansi x Grape soda

M  
L  
I  
N  
O

Natural Food Coloring & Creative Handmade Craft





# Appetizer

開胃菜

APPETIZER

BAFFULO CHICKEN WINGS  
VEGETABLE STICKS  
GORGONZOLA DRESSING



★ RECOMMEND ★

水牛城酸辣炸雞翅

Baffulo chicken wings, vegetable sticks,  
Gorgonzola dressing

雞翅 / 蔬菜條 / 藍紋起司醬

\$280

羅馬鄉村風精燉牛肚

Gratin honeycomb stew tripe, mushroom

蜂巢牛肚 / 番茄沙司 / 杏鮑菇 / 帕達諾起司 / 麵包  
牛肚-澳洲、紐西蘭

\$280

酥香虱目魚薯條盤

Deep fried milk fish, french fries

虱目魚條 / 薯條 / 雞尾酒醬 / 塔塔醬

\$260

CHOPPED  
COLOR TOMATOS  
STACCIATELLA  
CHEESE BAGUETTE

彩茄絲絨起司脆法棍

Chopped color tomatos  
Stacciatella cheese baguette

綜合彩色櫻桃番茄 / 聖女番茄 /  
絲絨起司 / 蒜頭橄欖油

\$180



★ RECOMMEND ★

油封蒜香小卷杏鮑菇

Pan fried squid,  
king oyster mushroom

透抽 / 杏鮑菇 / 鯧魚 / 玉米筍 / 番茄 / 麵包

\$320

皮埃蒙特雞胸油漬鮪魚醬

Sous vide chicken breast, arugula,  
Piedmont tuna dressing

舒肥雞胸 / 芝麻葉 / 酸豆 / 鮪魚醬 / 黑橄欖 / 帕瑪森乾酪

\$260

PAN FRIED SQUID, KING OYSTER MUSHROOM





# Appetizer

APPETIZER  
開胃菜



## DEEP FRIED BIG MIXED PLATTER

★ RECOMMEND ★  
超人氣綜合酥炸分享盤 3~4人份  
Deep fried big mixed platter  
水牛城辣雞翅 / 虱目魚條 / 透抽 / 鳳尾蝦 / 糯米椒 / 薯條 / 德式香腸 / 雞尾酒醬 / 塔塔醬  
德式香腸-丹麥、西班牙、荷蘭

\$680

★ RECOMMEND ★  
流心起司炸黑松露飯糰  
Deep fried cheese rice ball, black truffle

黑松露 / 杏鮑菇 / 牛菌菇醬 / 義大利米 / 馬茲瑞拉起司 / 帕達諾起司

\$280

蜂蜜薄荷風乾火腿水果  
Smoked ham, seasonal fruits, walnuts, Ricotta cheese, honey mint dressing

風乾火腿 / 草莓 / 奇異果 / 葡萄 / 木瓜 / 百香果 / 蜂蜜薄荷醬 / 瑞可塔鮮起司 / 堅果  
豬肉-西班牙、水果種類會依季節更動

\$260

# Salad

沙拉

SALAD



WILDBERRY DRESSING

★ RECOMMEND ★  
柔滑乳酪布拉達番茄沙拉  
Burrata cheese mixed salad, walnuts, wildberry dressing

布拉達起司 / 捲鬚綜合生菜 / 羽衣甘藍 / 芝麻葉 / 櫻桃番茄 / 藜麥 / 核桃 / 李子乾 / 櫻桃蘿蔔 / 野莓醬

\$420



BURRATA CHEESE MIXED SALAD

★ RECOMMEND ★  
彩紅繽紛野菜派對沙拉  
Cobb salad, bacon, chicken, thousand island dressing

蘿美生菜 / 紅腰豆 / 小黃瓜 / 烤雞腿丁 / 紅洋蔥絲 / 聖女番茄 / 酪梨 / 溏心蛋 / 培根 / 千島醬

培根-西班牙、台灣

\$360

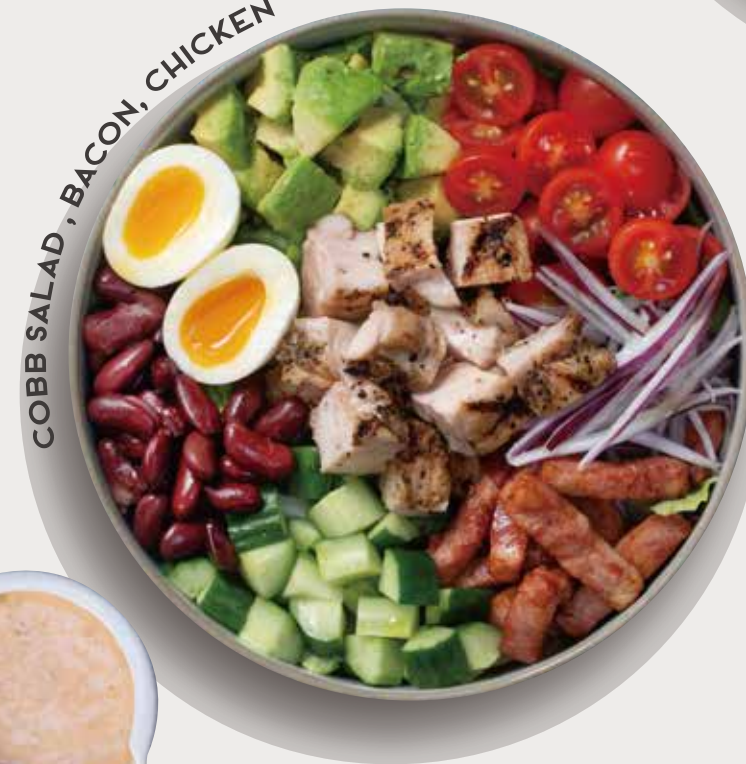
★ RECOMMEND ★  
超級甘藍火腿豆泥沙拉  
Kale salad, smoked ham, hummus, quinoa, walnuts, Italian dressing

羽衣甘藍 / 蘋果 / 奇異果 / 芝麻雞豆泥 / 風乾火腿 / 藜麥 / 堅果 / 瑞可塔鮮起司 / 蜂蜜義大利油醋

豬肉-西班牙

\$320

COBB SALAD, BACON, CHICKEN



THOUSAND ISLAND DRESSING

Soup  
湯

# Soup

拿波里燉綜合海鮮湯  
Napoli stew mixed seafood soup

紅花海鮮湯 / 中卷 / 草蝦 / 蛤蜊 / 淡菜

\$180

爽口野菜培根番茄湯  
Mixed vegetable tomato soup

培根 / 西洋芹 / 紅蘿蔔 / 洋蔥 / 紅白腰豆 / 造型麵  
培根-西班牙、台灣

\$130





# Pasta

PASTA  
義大利麵



★ RECOMMEND ★  
酥煎龍蝦扁平麵 + 凱茵蒜香辣油  
Linguine pasta, lobster, spices garlic & chili pepper  
薑黃細扁麵 / 龍蝦 / 蛤蜊 / 淡菜 / 特調香料粉 \$650

手工肉丸綠寬扁麵 + 老祖母肉醬  
Tagliatelle pasta, meat ball, bolognese sauce

菠菜寬麵 / 牛肉球 / 杏鮑菇 / 番茄沙司 / 絲絨起司 / 帕達諾起司  
肉醬-澳洲牛肉 牛肉球-澳洲牛肉-西班牙、台灣豬肉

\$320

酥香厚培根水管麵 + 松露蛋黃醬  
Regatoni pasta, bacon, black truffle, egg yolk sauce

薑黃水管麵 / 培根 / 溫泉蛋 / 松露 / 帕達諾起司  
培根-西班牙、台灣

\$320

## HANDMADE PASTA × SAVORY SAUCE

10種造型繽紛手工麵×10種專屬特製醬汁  
手工義大利麵PLUS醬汁的美味絕對值  
新義式料理的全新演繹, 鮮起您口中風潮!



★ RECOMMEND ★

羊起司培根星星許願麵  
+ 甘藍青醬

Maccheroni pasta, halloumi cheese,  
bacon, kale pesto sauce

檸檬星星麵 / 培根 / 蘆筍 /  
羽衣甘藍青醬 / 帕達諾起司 / 酥炸哈魯米羊起司  
培根-西班牙、台灣

\$320

★ RECOMMEND ★

香煎鮭魚三色寬麵  
+ 蛤蜊奶油醬

Tagliatelle pasta(3 color), pan fried  
salmon, clam cream sauce

三色寬麵(甜菜+菠菜+薑黃) / 鮭魚 / 蛤蜊

\$350





# Pasta

PASTA

義大利麵



★ RECOMMEND ★

## 干貝鮮蝦黑白捲捲麵 + 奶油蟹醬

Gemelli pasta, shrimp, scallop, bisque sauce

雙色捲捲麵 (墨魚+薑黃) / 干貝 / 鳳尾蝦 / 帕達諾起司

\$340

## 香焗鱈鮭麵捲 + 菠菜起司番茄醬

Cannoli pasta, gratin, smoked salmon, spinach tomato sauce

千層麵捲 / 煙燻鮭魚 / 培根菠菜泥 / 帕達諾起司 / 芝麻葉  
培根-西班牙-台灣

\$360

★ RECOMMEND ★

## 煙燻鴨胸細圓麵 + 蒜辣橄欖油

Spaghetti pasta, smoked duck breast, mushroom, garlic & chili pepper

薑黃麵 / 煙燻鴨胸 / 杏鮑菇

\$320

## 海鮮蕾絲寬帶麵 + 曙光粉紅醬

Pappadella pasta, mixed seafood, creamy tomato sauce

墨魚蕾絲寬帶麵 / 蛤蜊 / 鳳尾蝦 / 透抽

\$360

★ RECOMMEND ★

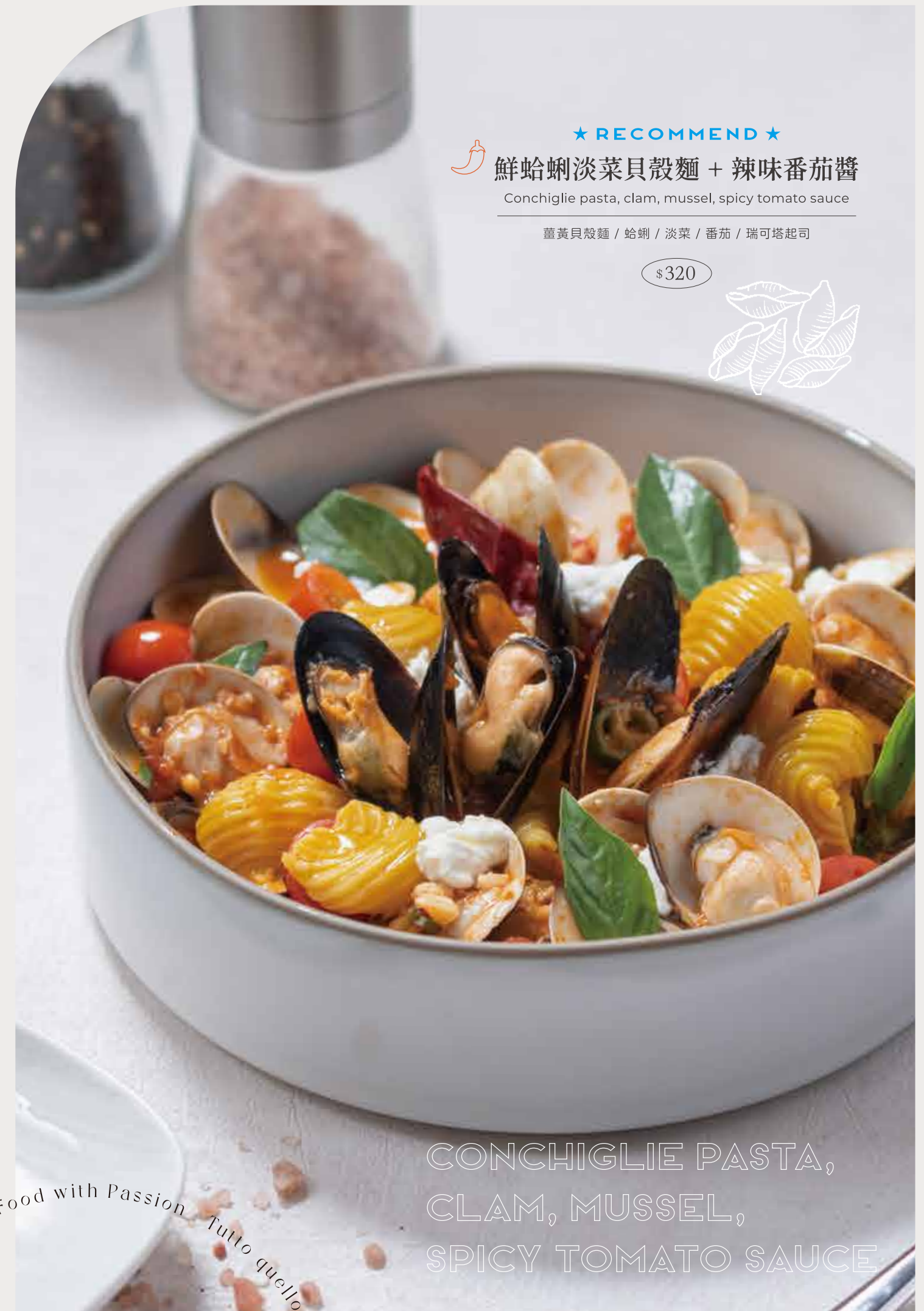


## 鮮蛤蜊淡菜貝殼麵 + 辣味番茄醬

Conchiglie pasta, clam, mussel, spicy tomato sauce

薑黃貝殼麵 / 蛤蜊 / 淡菜 / 番茄 / 瑞可塔起司

\$320



CONCHIGLIE PASTA,  
CLAM, MUSSEL,  
SPICY TOMATO SAUCE

Treat Food with Passion. Tutto quello che ved...



PINZA  
窯烤  
薄餅

# Pinza

## 嫩烤櫻桃鴨胸洋蔥烤薄餅

Smoked duck breast, onion, arugula, mozzarella cheese, tomato sauce

番茄沙司 / 煙燻鴨胸 / 綜合乳酪 / 馬茲瑞拉起司 / 洋蔥 / 芝麻葉

\$360

## BBQ醬豚肉鳳梨起司烤薄餅

BBQ pork, pine apple, bell pepper, garlic, BBQ sauce

BBQ沙司 / 燻梅花豬肉 / 綜合乳酪 / 彩椒 / 紅洋蔥 / 鳳梨 / 蒜片 / 芫荽  
豬肉-台灣

\$360

## 黑松露香料肉腸野菇烤薄餅

Sausage, mixed mushroom, egg, mozzarella cheese, truffle sauce

綜合乳酪 / 義式肉腸 / 綜合蘑菇 / 馬茲瑞拉起司 / 溫泉蛋 / 松露橄欖油  
肉腸-丹麥、荷蘭、加拿大豬肉

\$380

★ RECOMMEND ★

## 風乾火腿酪梨甘藍醬烤薄餅

Smoked ham, avocado, beets, arugula, ricotta cheese, kale pesto sauce

甘藍青醬 / 風乾火腿 / 綜合乳酪 / 甜菜根 / 芝麻葉 / 酪梨 / 瑞可塔鮮起司 / 紅洋蔥

豬肉-西班牙

\$380

窯烤薄餅皆提供特製蒜香辣油

★ RECOMMEND ★

## 羽衣甘藍燻鮭野菇烤薄餅

Kale, smoked salmon, mushroom, tomato, pinenuts, ricotta cheese, tomato sauce

番茄沙司 / 煙燻鮭魚 / 綜合乳酪 / 羽衣甘藍 / 風乾番茄 / 杏鮑菇 / 紅洋蔥 / 松子 / 馬茲瑞拉起司 / 瑞可塔鮮起司

\$380





# Sweet Pinza

窯烤薄餅

SWEET PINZA

## 蜜蘋果蜂蜜藍紋起司烤薄餅

Apple, honey, gorgonzola cheese, brandy, walnuts, cinnamon, dill

綜合乳酪 / 蘋果 / 藍紋起司 / 白蘭地 / 蜂蜜 / 肉桂粉 / 堅果 / 時蘿

\$350

## CUSTOMIZE

★ RECOMMEND ★

### 自選雙拼口味烤薄餅

Half & half

可自由挑選兩種口味，做為雙拼組合  
鹹甜窯烤薄餅皆可拼

\$420

Risotto

燉飯

# Risotto

## 雞肉牛肝菌野菇起司燉飯

Chicken, mix mushroom, porcini risotto

雞腿肉 / 綜合蕈菇 / 義大利米 / 牛菌菇醬 / 帕達諾起司

\$380

★ RECOMMEND ★

## 酥煎龍蝦淡菜紅花起司燉飯

Pan fried lobster, mussel, saffron risotto

龍蝦 / 淡菜 / 義大利米 / 奶油蕃紅花 / 帕達諾起司 / 絲絨起司

\$720





Main course  
主餐

# Main Course

★ RECOMMEND ★

## 厚切豚梅花松露奶油

Sous vide thick pork, mashed spinach, pineapple, truffle butter

梅花豬 (約±500g) / 馬鈴薯泥 / 培根菠菜泥 / 香烤鳳梨 / 黑松露  
豬肉-台灣 · 培根-西班牙 · 台灣

\$880

★ RECOMMEND ★

## 煎烤頂級嫩肩厚牛排

Grilled sous vide chuck steak, mashed potatoes & spinach, corn, garlic butter

牛肩胛肉 (約±450g) / 馬鈴薯泥 / 培根菠菜泥 / 奶油玉米  
牛肉-美國 · 培根-西班牙 · 台灣

\$1,080

GRILLED SOUS VIDE CHUCK STEAK, MASHED POTATOS, CHOPPED SPINACH, CORN, GARLIC BUTTE



Dessert  
甜點

Dessert



FRANGIPANE

★ RECOMMEND ★

無花果杏仁塔  
Frangipane

\$220

香檸起司蛋糕  
Tortino

\$200

帶我走提拉米蘇  
Tiramisu

\$200



★ RECOMMEND ★

西西里殺手捲  
Cannoli

\$180

CANNOLI

## Fresh Juice 新鮮蔬果榨

- ★ 橙黃蔬果榨 柳橙汁、鳳梨、黃甜椒 Orange, pineapple, yellow pepper \$160  
Yellow Juice
- ★ 芹綠蔬果榨 鳳梨、蘋果、西洋芹、小黃瓜 Pineapple, apple, celery, cucumber \$160  
Green Juice
- ★ 葡紫蔬果榨 新鮮葡萄、小番茄、紫高麗 Grape, cherry tomato, red cabbage \$160  
Purple Juice
- ★ 粉紅蔬果榨 甜菜根、鳳梨、蘋果 Beetroot, pineapple, apple \$160  
Pink Juice

## Tea 茶

- 台灣有機綠茶 / 熱 / \$120  
Organic Green Tea / Hot /
- 台灣柚香金萱 / 熱 / \$120  
Shaddock Jin Xuan / Hot /
- 台灣蜜香紅茶 / 熱 / \$120  
Honey Black Tea / Hot /
- 季節鮮果茶 / 冰 / \$120  
Seasonal Fresh Fruit Tea / Iced /
- 蜂蜜柚香茶 / 冰 / \$120  
Honey Citron Tea / Iced /

## Coffee 咖啡

- 美式咖啡 / 冰·熱 / \$100  
Americano / Iced · Hot /
- 拿鐵咖啡 / 冰·熱 / \$140  
Latte / Iced · Hot /
- 義式濃縮咖啡 \$120  
Double Espresso
- ★ 西西里檸檬冰咖啡 \$140  
Sicilian Coffee
- ★ 香草通寧氣泡冰咖啡 \$180  
Iced herbs tonic soda coffee
- 義大利傳統摩卡壺咖啡 \$200  
Moka Pot Coffee / Regular · Decaf /

## Soft Drink 軟性飲料

- 可樂 \$80  
Coke
- 雪碧 \$80  
Sprite
- 紫蘇鹹梅葡萄蘇打 \$120  
Plum Lemonade
- 柚香繽紛蘋果蘇打 \$120  
Yuzu Lemonade
- 草原野莓檸檬蘇打 \$120  
Berry Lemonade

Drink  
飲料

Drink