

GUSTOSO

ITALIAN RESTAURANT

水資收費標準：用餐期間提供暢飲Acqua Panna礦泉水、S.Pellegrino氣泡水，
5歲(含)以下不收水資、6-12歲(含)以上每人酌收NT100元。
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶500元；烈酒每瓶1,000元。
以上價格須外加10%服務費

本菜單牛肉選自美國、澳洲及紐西蘭，豬肉產地為台灣。
本餐廳餐點使用之黃豆、玉米製品皆為非基因改造。
若您對海鮮、芒果、花生堅果類、甲殼類、蛋奶類等及其製品、或其他食物過敏，請務必告知服務人員。

Water fee standard: Acqua Panna mineral water
and S.Pellegrino sparkling water are provided during the meal.
No water charge for children under 5 years old (inclusive)
and NT\$100 per person over 6-12 years old (inclusive).
Corkage Fee per bottle : Wine NT\$500; Spirits NT\$1,000.
The prices are subjected to 10% service charge.

Our kitchen uses beef products from the .U.S., Australia and New Zealand.
Pork is sourced from Taiwan.
We use Non-GMO bean and corn products.
If you are allergic to seafood, mango, peanut and nuts, crustacean, eggs and milk,
and any other food allergies, please be sure to inform our service staff.

AntiPasti

值得先上桌的好料

Insalata 各式沙拉

“per fare una buona insalata ci vogliono quattro persone :
un prodigo per l'olio, un avaro per l'aceto, un saggio per il sale e un matto per mescolare”

“一盤好吃的沙拉，需要四個人來成就：
習者放鹽、土豪添油、小氣鬼加醋，最後讓瘋子來攪拌。”

< Costruire il nemico e altri scritti occasionali,2011 >

Tijuana Caesar Salad

帝華納經典凱薩

\$460

Romaine Lettuce, Anchovy, Dry Cured Ham, Grana Padano D.O.P
羅馬萵苣 | 西西里島醋漬鯷魚 | 羅馬涅鄉村山火腿 | D.O.P帕達諾乾酪

Insalata Caprese

坎培尼亞卡布里

\$460

Mozzarella, Cherry tomato, Semi-Dried Tomato, Genoa pesto, E.V.O
莫扎瑞拉 | 櫻桃番茄 | 風城柿餅 | 半日曬黑柿番茄 | 熱那亞青醬 | 特級初榨橄欖油

Istanbul Salad

伊斯坦布爾

\$480

Mixed Salad, Figs, Feta Cheese, Dried Apricots, Walnut, Dry Cured Ham
有機生菜 | 無花果 | 費達乳酪 | 果乾 | 核桃 | 羅馬涅鄉村山火腿

Greek Salad

希臘

\$480

Mixed Salad, Berry Pickled, Feta Cheese, Cucumber, Olive, Mullet roe
有機生菜 | 漬莓果 | 山羊乳酪 | 小黃瓜 | 橄欖 | 唐墨

Zuppa

湯

“La gallina vecchia fa buon brood.”

“老母雞煲好湯。”

< Dizionario dei Modi di Dire della Lingua Italiana,2012 >

Soupe à l'oignon Lyonnaise

里昂式洋蔥湯

\$420

Onion, Beef Stoc, Native egg, bread Slice

洋蔥 | 牛高湯 | 土雞蛋 | 老麵包片

Brodetto all'anconetana

安科納式海鮮湯

\$520

Scallop, Prawn, Calamari, Clam, Halibut

青森帆立貝 | 海虎蝦 | 透抽 | 蛤蜊 | 箭齒鰈

Cream of Truffle Mushroom Soup

奶油黑松露野菇濃湯

\$480

Black Truffle, Dried Mushroom, Cream

義大利黑松露 | 新社菇 | 埔里菇 | 諾曼第鮮奶油

Daily Soup

每日例湯

\$320

Ask Service

問看看

Altre cose buone

還有其他好吃的

“A polpo si cuoce nell'acqua sua.”

“章魚會在自己的水裡煮熟。”

< Manuale di Napoletanità ,2012 >

Fritto Misto di mare

坎培尼亞酥炸海鮮拼盤

\$580

Halibut, Prawn, Calamari, Goosefish, Clove fish

箭齒鰈 | 海虎蝦 | 現流透抽 | 海盜魚 | 丁香魚

Suppli al telefono

“老電話”羅馬式炸燉飯球

\$260

Bolognese, Risotto, Fresh mozzarella

波隆納肉醬 | 義大利米 | 新鮮莫扎瑞拉乳酪

Polpo Affogato

那不勒斯溺水章魚

\$680

Ocutpus, Semi-dried tomato, chili pickles, Tomato MUTI

海港章魚 | 半風乾番茄 | 醃漬辣椒 | 慕堤蕃茄

Jamón ibérico, Melon & Figs

伊比利火腿, 密瓜, 無花果

\$480

Iberico Ham, Melon, Figs, Rocket leaf

伊比利火腿 | 哈密瓜 | 無花果 | 芝麻菜

Sauté Mussels with Herb Sauce

地中海式炒新鮮淡菜

\$680

Fresh Mussels, White wine, Italian Parsly

馬祖淡菜 | 夏多內白酒 | 歐芹

Altre cose buone

還有其他好吃的

“A polpo si cuoce nell'acqua sua.”

“章魚會在自己的水裡煮熟。”

< Manuale di Napoletanità ,2012 >

“Vitel tonn ” KAVALAN Pork Tenderloin
with Tuna & Capers Sauce

皮耶蒙特金槍魚春梅噶瑪蘭黑豬里肌

\$420

KAVALAN Pork, Tuna Capers Sauce, Native egg, Plum
噶瑪蘭黑豬 | 金槍魚刺山柑醬 | 放養土雞蛋 | 春梅

Pollo alla Diavola & Fries

“小惡魔”酥炸辣味香料小春雞

\$480

Deep Fried Spicy Spring Chicken & Fries
美國春雞 | 惡魔醬 | 薯條

Caviar Platter

鱈龍魚子醬拼盤

\$880

Caviar, egg, Sour Cream, Onion
11年鱈龍魚魚子 | 放牧雞蛋 | 酸奶油 | 洋蔥碎

Pasta & Risotto

杜蘭小麥麵 & 阿柏里歐米

“Nozze, spaghttei e cialde sono buone piu calde.”

“婚姻、意大利麵、餅乾，都是熱的好。”

<anonymous >

“Marlimu” Spaghetti alla Puttanesca

“馬里勿”煙花女義大利麵

\$480

Chili pickles, Anchovies, Semi-Dried Tomato, AMAEBI

漬辣椒 | 鳳尾魚 | 續隨 | 風乾番 | 甜蝦

“Lanyang” Tagliatelle alla Carbonara

“蘭陽”拉齊歐燻鴨肉蛋奶培根麵

\$480

Pancetta, Salt Pork Belly, Smoked Duck

意式培根 | 束 | 蘭陽燻鴨

Penne alla Genovese

“熱那亞人”燉肉醬牛頰筆尖麵

\$520

Bolognese, Beef Cheek Stew, Grana Padano D.O.P

老式波隆納肉醬 | 安格斯黑牛頰 | D.O.P 帕達諾乾酪

“Risotto ai Gamberi” Sea Urchin & Scallop Risotto

瓦倫西亞螯蝦海膽干貝燉飯

\$880

2L Scallop, Sea Urchin, Prawn Stock, Crab

2L北海道生食干貝 | 海膽 | 螯蝦高湯 | 蟹腿肉

Pasta & Risotto

杜蘭小麥麵 & 阿柏里歐米

“Nozze, spaghttei e cialde sono buone piu calde.”

“婚姻、意大利麵、餅乾，都是熱的好。”

<anonymous >

Grilled Calamari & Bottarga Risotto

炭烤現流軟絲烏魚子青醬燉飯

\$560

Calamari, Bottarga, Pesto

現流軟絲 | 東港烏魚子 | 青醬

Black Truffle Risotto / more Truffle

歐陸夏季黑松露菌菇燉飯 / 再來點夏季黑松露

\$880 / \$100/g

Black Truffle ,Wild Mushroom ,Truffle Butter

空運歐洲黑松露 | 季節野菇 | 松露奶油

Daily Primo

主廚日常澱粉

\$520

Ask Service

問看看

Pizza

披薩

“L'amore senza bacio è come la pizza senza formaggio”

“愛情沒有親吻，就如同披薩沒有乳酪。”

<anonymous >

Alba

阿爾巴

\$880

Black Truffle, Wild Mushroom, Fresh mozzarella

空運歐洲黑松露 | 綜合野菇 | 新鮮莫扎瑞拉乳酪 | 芝麻菜

Pizza quattro formaggi

四種乳酪

\$680

Fresh Mozzarella, Grana Padano D.O.P, Gorgonzola D.O.P, Ricotta Cheese

新鮮摩佐拉乳酪 | 帕達諾乾酪D.O.P | 戈根佐拉D.O.P | 自製瑞可達乳酪

Margherita

瑪格莉特

\$680

Fresh Mozzarella, Grana Padano D.O.P, Tomato MUTI, Fresh Basil

新鮮摩佐拉乳酪 | 帕達諾乾酪D.O.P | 慕提蕃茄 | 新鮮羅勒

Mare e Monti

海洋與山峰

\$680

Fresh Mozzarella , Grana Padano D.O.P, Tomato MUTI ,

Fresh Basil, Seafood Daily, Anchovy

現流海鮮 | 新鮮摩佐拉乳酪 | 帕達諾乾酪D.O.P | 慕提蕃茄 | 新鮮羅勒 | 鯷魚

Pizza

披薩

“L'amore senza bacio è come la pizza senza formaggio”

“愛情沒有親吻，就如同披薩沒有乳酪。”

<anonymous >

Diavola

小惡魔

\$680

Pepperoni, Pepper Puree, Fresh Mozzarella, Rocket Leaf

意式辣臘腸 | 紅椒醬 | 新鮮摩佐拉乳酪 | 芝麻葉

Capricciosa

隨興所做

\$680

Fresh Mozzarella, Grana Padano D.O.P, Wild Mushroom, Ham

新鮮摩佐拉乳酪 | 帕達諾乾酪D.O.P | 綜合野菇 | 山火腿

Main Course

飛禽走獸

“A tavola non si invecchia.”

“在餐桌上沒有人會變老。”

< La Stampa,2011.Mar14 >

Grilled Wagyu M9+ Flank Steak 7oz with Demi-glace 炭烤澳洲M9+和牛側腹牛排7oz濃紅酒醬汁	\$2280
“Marlimu” Grilled Prime Short Rib 6oz with Chimichurri Sauce “馬里勿”炭烤美國極佳級純血安格斯牛小排 6oz 附阿根廷醬	\$2080
Surf & Turf (Grilled USDA Prime Strip-loin 6oz & King Prawn) 慕軒海陸雙拼(炭烤美國極佳級紐約客與海大蝦)	\$2080
Grilled USDA Prime Strip-loin 12oz 炭烤美國極佳級安格斯黑牛紐約客牛排12oz	\$2080
“Abbacchio a scottadito” Grilled Romney Lamb Chop “手指灼燒者”炭烤羅姆西小羔羊排	\$1880
Roasted KAVALAN St. Louis Rib 爐烤噶瑪蘭黑豚聖路易肋排	\$1680
Pan-fried Cherry Duck Breast with Mixed berry Sauce “廣寒香”香煎櫻桃鴨胸春季野莓醬汁	\$1380

Seafood

海鮮

“Il pesce vuole nuotare tre volte nell'acqua, nell'olio e nel vino。”

“魚一輩子游三次：水裡一次、油裡一次、酒裡一次。”

< Dizionario dei proverbi italiani e dialettali,2013 >

Caribbean seafood Platter (Lobster/Salmon/Calamari/Mussel/Prawn) “加勒比海”碳烤海鮮拼盤 (緬因州龍蝦/鮭魚/澎湖軟絲/馬祖淡菜/虎蝦)	\$3980
Grilled Whole Boston lobster 炭烤緬因州龍蝦龍蒿荷蘭醬	\$2080
“Pesce all'acqua pazza” Soft Cooked Daily Catch “瘋狂的海水”南義慢燉煮現流石斑	\$1680
“Gambas al Ajillo” Roasted Herb King Prawn(4pcs) 西班牙式蒜味辣椒海大蝦(四隻)	\$1480
Daily Catch 碳烤市場現流漁獲	\$880
Ask Service 問看看	

Side Dish

主餐配菜

“essere sempre in mezzo come il prezzemolo.”

“如同歐芹葉一般，無所不在。”

<Dizionario dei proverbi italiani e dialettali,2013 >

Grilled U.S Asparagus 炭烤美國蘆筍	\$320
Grilled White Asparagus 22+ 炭烤22+法國白蘆筍	\$460
Sauté Mushroom 香料炒野菇	\$260
Potato Purée 馬鈴薯泥	\$260
Grilled Sweet Corn 炭烤水果玉米	\$260
Grilled Baby Carrot 迷你蘿蔔	\$260
Grilled Courgette 炭烤櫛瓜	\$260
Rocket Salad 芝麻葉花園沙拉	\$260
Confit Farm Sweet Cherry Tomato 油封農場串收番茄	\$260

Dolce

另一個胃

“L'amore è come il Tiramisù. Meno ne rimane, più ne vorresti.”

“愛情就像提拉米蘇。你擁有的越少，你想要的就越多。”

Tiramisu	
提拉米蘇	\$380
Summer Puff Dessert	
仲夏手工泡芙	\$380
Chef special dessert	
主廚精選甜點	\$380