

GUSTOSO

ITALIAN RESTAURANT

水資收費標準：用餐期間提供暢飲EIRA天然氣泡礦泉水、EIRA天然礦泉水，
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: EIRA Sparking Natural Mineral Water
and EIRA Natural Mineral 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
羅蔓萵苣 | 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

Summer Salad

“仲夏”奧斯陸

\$520

Mixed Salad, Melon Pickled, Feta Cheese, Cucumber, Cured Salmon Gravlax
有機生菜 | 費達乳酪 | 小黃瓜 | 美濃瓜 | 自製醃漬挪威鮭魚

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

Cioppino

利古里亞海鮮燉湯

\$520

Crab, Prawn, Calamari, Clam, Halibut

麵包蟹 | 海虎蝦 | 透抽 | 蛤蜊 | 海比目魚

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, Eel Clove Fish

海比目魚 | 海虎蝦 | 現流透抽 | 基隆鰻 | 丁香魚

Suppli al Telefono

“老電話”羅馬式炸燉飯球

\$280

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

\$720

Ocutpus, Semi-dried Tomato, Chili Pickles, Tomato MUTI

北海道章魚 | 半風乾番茄 | 醃漬辣椒 | 慕堤蕃茄

Jamón ibérico ,Mango ,Melon& Figs

伊比利火腿, 芒果, 蜜瓜, 無花果

\$480

Iberico Ham, Mango, Figs, Rocket Leaf

伊比利火腿 | 愛文芒果 | 無花果 | 芝麻菜

“Mezzogiorno” Sauté Mussels with Herb Sauce

南義蘇維儂炒新鮮淡菜

\$680

Fresh Mussels, White Wine, Wild Marjoram

馬祖淡菜 | 白蘇維儂白酒 | 馬鬱蘭

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

皮耶蒙特金槍魚噶瑪蘭黑豬里肌

\$420

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

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

“Provence” Au Gratin Scallop

普羅旺斯焗北海道扇貝

\$480

Whole Scallop, Herbs, Grana Padano D.O.P
北海道扇貝 | 香料 | 陳年帕達諾乾酪

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 >

Spaghetti Cacio e Pepe

LUMINA羊與羊乳酪胡椒義大利麵

\$480

Pecorino Romano, Pepper Fresh, Makauy, Lamb Chopped

羅馬羊乳酪 | 現磨胡椒 | 馬告 | LUMINA羔羊絞肉

“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 | 鱈隨 | 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

“Fettuccine ai Gamberi” Sea Urchin & Lobster Fettuccine

瓦倫西亞緬因州龍蝦干貝寬扁麵

\$1680

2L Scallop, Sea Urchin, Prawn Stock, Lobster

2L北海道生食干貝 | 海膽 | 緬因州龍蝦 | 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

Cream of Black Truffle Risotto & Sautéed Portobello Mushroom / More Truffle

嫩煎國產波特菇, 阿爾巴黑松露野菇燉飯(奶素) /

\$880

再來點黑松露

\$100/g

Black Truffle, Portobello Mushroom, Truffle Butter

空運歐洲黑松露 | 高山波特貝勒菇 | 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

Fichi e Prosciutto

羅馬

\$680

Fresh Mozzarella, Fresh Fig, Fresh Basil, Rocket Leaf, Pecorino Romano

有機農場無花果 | 新鮮摩佐拉乳酪 | 伊比利火腿 | 羅勒 | 芝麻葉 | 羅馬羊乳酪

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 A5 Wagyu Strip-Loin Steak 4oz with Demi-Glace 炭烤日本國產A5和牛紐約客4oz濃紅酒醬汁	\$2580
“36hrs”Prime Short Rib 6oz with Dijon Red Wine Sauce “一日半”低溫爐烤美國極佳級純血安格斯牛小排6oz	\$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
“Marlimu”Grilled LUMINA Lamb Chop with Chimichurri Sauce “馬里勿”炭烤紐西蘭南島高地和羊排,自製阿根廷醬	\$2080
Roasted KAVALAN St. Louis Rib 爐烤噶瑪蘭黑豚聖路易肋排	\$1680
Roasted KUEI TING Native Chicken 香料爐烤放牧桂丁土雞	\$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 >

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

“Sicily” Roasted Daily Catch with Blood Orange Sauce

“西西里島”義式爐烤海島漁獲, 香料血橙醬汁

\$1280

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

\$360

Sauté Mushroom

香料炒野菇

\$280

Potato Purée

馬鈴薯泥

\$260

Bamboo Shoot & Artichoke

夏竹筍&朝鮮薊

\$280

Grilled Baby Carrot

迷你蘿蔔

\$280

Grilled Courgette

炭烤櫛瓜

\$280

Rocket Salad

芝麻葉花園沙拉

\$280

Confit Farm Sweet Cherry Tomato

油封農場串收番茄

\$280



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

