

GUSTOSO

ITALIAN RESTAURANT

Water fee standard: S.Pellegrino Sparking Natural Mineral Water and
Acqua Panna 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).

水資收費標準：用餐期間提供暢飲S.Pellegrino氣泡礦泉水、Acqua Panna礦泉水，
5歲(含)以下不收水資、6-12歲(含)以上每人酌收NT100元。

Corkage Fee per bottle : Wine NT\$500 ; Spirits NT\$1,000. The prices are subjected to 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶500元；烈酒每瓶1,000元以上價格需外加10%服務費

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is AUSTRALIA BEEF, USDA BEEF and
NEW ZEALAND BEEF. We use Non-GMO bean and corn products.

本餐廳使用台灣豬肉、澳洲牛肉、美國牛肉及紐西蘭牛肉，餐點使用之黃豆、玉米製品皆為非基因改造。

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：
智者放鹽、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 | 西西里島醋漬鰵魚 | 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

“Côte d'Azur” Tuna Salade niçoise

“蔚藍海岸”黑鮪魚尼斯沙拉  \$520

Mixed Salad, Northern Bluefin Tuna, Oriental bonito, French beans, Native egg
有機生菜 | 東港黑鮪魚 | 煙仔虎 | 四季豆 | 土雞蛋 | 黑橄欖 | 帕達諾乾酪



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

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。
如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。

-  Spicy
辣味
-  Vegetarian
素食
-  Mango
芒果
-  Dairy Products
乳製品
-  Eggs
蛋類
-  Crustaceans
甲殼類
-  Fish
魚類
-  Pork
豬肉
-  Beef
牛肉
-  Gluten
麩質穀物
-  Sesame
芝麻
-  Nuts
堅果類
-  Peanuts
花生
-  Soy
大豆
-  Use of sulphites
亞硫酸鹽類

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 ,Spring fruits,Melon& Figs

伊比利火腿, 春菓, 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



“Vitel tonné”KAVALAN Pork Tenderloin with Tuna & Capers Sauce \$420

皮耶蒙特金槍魚噶瑪蘭黑豬里肌   

KAVALAN Pork, Tuna Capers Sauce, Native Egg

噶瑪蘭黑豬 | 金槍魚刺山柑醬 | 放養土雞蛋

“Parmigiana alla romana”Roasted Eggplant & Vegetable \$380

羅馬式蔬菜茄子千層  

Eggplant, Parmigiano-Reggiano,Muti Tomato Sauce

小農蛋茄 | 陳年帕瑪森乾酪 | 慕提番茄

“Provence” Au Gratin Scallop \$480

普羅旺斯焗北海道扇貝  

Whole Scallop, Herbs, Grana Padano D.O.P

北海道扇貝 | 香料 | 陳年帕達諾乾酪

Caviar Platter \$880

鱈龍魚子醬拼盤

Caviar, egg, Sour Cream, Onion

11年鱈龍魚魚子 | 放牧雞蛋 | 酸奶油 | 洋蔥碎

“TUSCAN” Grilled Prosciutto Ham & Prawn \$520

“托斯卡納”炭烤帕爾瑪火腿海虎蝦  

King Prawn, Herbs, Prosciutto Ham

海虎蝦 | 香料 | 帕爾瑪生火腿

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements,food allergies or food intolerances.

本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。

如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。

														
Spicy	Vegetarian	Mango	Dairy Products	Eggs	Crustaceans	Fish	Pork	Beef	Gluten	Sesame	Nuts	Peanuts	Soy	Use of sulphites
辣味	素食	芒果	乳製品	蛋類	甲殼類	魚類	豬肉	牛肉	麩質穀物	芝麻	堅果類	花生	大豆	亞硫酸鹽類

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 >

Conchiglie alla Sarda	
“薩丁尼亞島”薩拉諾臘腸清炒貝殼麵  	\$480
Salami Spicy, Dried Tomato, Shallot Oil, Arrowhead Bamboo	
辣味薩拉諾 風乾蕃茄 蔥油 箭筍	
“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 漬隨 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	



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

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。
如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。

- 
Spicy
辣味
- 
Vegetarian
素食
- 
Mango
芒果
- 
Dairy Products
乳製品
- 
Eggs
蛋類
- 
Crustaceans
甲殼類
- 
Fish
魚類
- 
Pork
豬肉
- 
Beef
牛肉
- 
Gluten
麩質穀物
- 
Sesame
芝麻
- 
Nuts
堅果類
- 
Peanuts
花生
- 
Soy
大豆
- 
Use of sulphites
亞硫酸鹽類

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





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

Green Goddess pizza

翠綠女神   

\$680

Fresh Mozzarella, Grana Padano D.O.P, Spinach, Seasonal Vegetable
新鮮摩佐拉乳酪 | 帕達諾乾酪D.O.P | 菠菜 | 時蔬

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。

如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。

														
Spicy 辣味	Vegetarian 素食	Mango 芒果	Dairy Products 乳製品	Eggs 蛋類	Crustaceans 甲殼類	Fish 魚類	Pork 豬肉	Beef 牛肉	Gluten 麩質穀物	Sesame 芝麻	Nuts 堅果類	Peanuts 花生	Soy 大豆	Use of sulphites 亞硫酸鹽類

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	\$1680
香料爐烤放牧桂丁土雞	
Pan-fried Cherry Duck Breast with Mixed Berry Sauce	\$1680
“廣寒香”香煎櫻桃鴨胸春季野莓醬汁	
“IADDINA CHINA”KUEI TING Native Chicken Breast Stuffed	\$980
“西西里島”桂丁雞胸野菇填餡	
Grilled Native Black Pork loin end	\$1480
南義炭烤六堆黑豬二層肉 	

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。
如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。

														
Spicy	Vegetarian	Mango	Dairy Products	Eggs	Crustaceans	Fish	Pork	Beef	Gluten	Sesame	Nuts	Peanuts	Soy	Use of sulphites
辣味	素食	芒果	乳製品	蛋類	甲殼類	魚類	豬肉	牛肉	麩質穀物	芝麻	堅果類	花生	大豆	亞硫酸鹽類

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 , & Baby Corn 嫩炒春季雙筍	\$280
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
White Asparagus 台灣白蘆筍	\$360

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements,food allergies or food intolerances.

本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。

如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。


Spicy
辣味


Vegetarian
素食


Mango
芒果


Dairy Products
乳製品


Eggs
蛋類


Crustaceans
甲殼類


Fish
魚類


Pork
豬肉


Beef
牛肉


Gluten
麩質穀物


Sesame
芝麻


Nuts
堅果類


Peanuts
花生


Soy
大豆


Use of sulphites
亞硫酸鹽類

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
Chef Special Dessert	\$380
主廚精選甜點  	

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用。

如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。

														
Spicy	Vegetarian	Mango	Dairy Products	Eggs	Crustaceans	Fish	Pork	Beef	Gluten	Sesame	Nuts	Peanuts	Soy	Use of sulphites
辣味	素食	芒果	乳製品	蛋類	甲殼類	魚類	豬肉	牛肉	麩質穀物	芝麻	堅果類	花生	大豆	亞硫酸鹽類