

# SMALL 菜單



## Lunch Special 商業午餐

平日(一)~(五)午間供應  
假日與連續假期不提供

Spicy Seafood Linguine 豪華香辣海鮮細扁麵	\$420
Linguine w/ Pork Jowl & Truffle Oil 松露松坂豬細扁麵	\$380
Spaghetti di A.O.P. A.O.P.蒜味辣椒野菇細圓麵	\$180
Vongole Casarecce Alla Genovese 熟諾亞青醬蛤蜊扭扭麵	\$260
Veggies Fettuccine 福爾摩沙時蔬寬麵(素食)	\$320
Lasagne Bolognese 波隆那道地肉醬千層麵	\$380
Fettuccine Bolognese 溫泉蛋波隆那肉醬寬麵	\$220
Anchoveta Flavor Shrimp Linguine 辣香鯷海潮鮮蝦細扁麵	\$280
Funghi Porcini And Truffle Gravy Risotto 溫泉蛋松露牛肝菌菇肉汁燉飯	\$300

## Antipasti 開胃菜

Pan Fried Pork Loin And Mushroom 香醋炒松阪豬野菇	\$ 210
Spicy Shrimp and Mushrooms 香炒海蝦蘑菇	\$ 280
Shrimp Frittata 羅勒煎海鮮烘蛋	\$ 240
Anchoveta Flavor Broccoli and Cauliflower 經典鯷魚香炒花椰菜	\$ 210
Mashed Potato with Truffle Cream Sauce 松露奶油花椰菜洋芋泥	\$ 160
Frittata alla Ortolana 巴達諾起司蔬菜烘蛋	\$ 90
Escargots 義式烤田螺	\$ 90
Focaccia 佛卡夏麵包(2片)	\$ 35

## Salads 沙拉

Chicken Caesar Salad 雞肉凱薩沙拉	\$ 220
Grilled Tenderloin Steak Salad 香煎牛肉炭烤時蔬沙拉	\$ 280

## Fried 炸物

Snail-Style Deep-fry Chicken Wings 蝸牛秘製炸雞翅(6支)	\$ 180
Deep-fry Oyster 義式酥炸大牡蠣	\$ 180
Deep-fry Calamari alla Venezia 杜蘭小麥風味炸現流透抽	\$ 240
Truffle Fries 松露薯條	\$ 160
Garlic Fries 蒜味薯條	\$ 140
Fried Mashed Potato 毛毛薯	\$ 160

## Cold Cuts & Cheese 開胃冷肉與起司

Parma Ham and Chorizo 冷肉拼盤	\$ 380
Assorted Cheeses 綜合起司拼盤	\$ 360
Cold Cuts & Cheeses 綜合火腿起司拼盤	\$ 480

## Soup 湯品

Seafood Soup 西西里海鮮湯	\$ 280
Pumpkin Soup 南瓜湯	\$ 80
Chicken Minestrone 番茄雞肉蔬菜湯	\$ 80

## Scrocchiarella Pizza 羅馬式長型比薩

每日  
11:30-14:00  
17:30-21:00

	Regular 小(1-2人)	Large 大(3-4人)
Margherita 經典瑪格麗特	\$280	\$510
A.O.P. Anchoveta Sausage A.O.P. 鯷魚豬肉腸	\$360	\$670
Truffled Wild Mushroom 松露野菇	\$320	\$590
Marinara Pesto Shrimp 乳酪番茄羅勒火燒蝦	\$380	\$710
Four Cheese / Formaggi 四種起司	\$360	\$670
Crab 黃金乳酪蟹肉	\$380	\$710
Iberico Chorizo & Pork Ragu 伊比利臘腸肉醬	\$380	\$710
Parma Ham e Rucola 帕瑪火腿芝麻菜	\$380	\$710
Two in One 雙拼·任選二口味	\$380	

## Pasta 義大利麵

平日  
17:30-21:00

假日  
11:30-14:30  
17:30-21:00

Pork Neck Linguine 松露松坂豬細扁麵	\$420
Spicy Seafood Linguine 豪華香辣海鮮細扁麵	\$380
Creamy Truffles Fettuccine 乳酪松露蛤蜊鮮蝦寬麵	\$390
Creamy Salmon Carbonara Fettuccine 菠菜鮭魚蛋奶寬麵	\$380
Lasagne Bolognese 波隆那道地肉醬千層麵	\$380
Casarecce w/ Oxtail Ragu 功夫久燉和牛尾扭扭麵	\$390
Spicy Cream Tomato Sauce Seafood Spaghetti 紅辣海鮮奶油番茄細圓麵	\$420
Casarecce Alla Genovese 羅勒醬紅條石斑蛤蜊扭扭麵	\$380
Salmon Spaghetti w/ Spicy Tomato Sauce 辣味番茄挪威鮭魚細圓麵	\$380
Spicy Balsamic Vinaigrette Fettuccine 香辣巴沙米可老醋雞腿肉寬麵	\$360
Risotto 燉飯	
Seafood Risotto 番茄海鮮燉飯	\$380
Funghi Porcini Risotto w/ Grilled Rib Eye Steak 牛肝菌菇松露燉飯 搭 炭烤肋眼牛排	\$450
Squid Ink Risotto 雙味現流透抽墨魚燉飯	\$480

## Meat & Fish 肉類

每日  
11:30-14:00  
17:30-21:00

Grilled Prime Rib-Eye Steak 12oz 芝麻菜風味炙烤Prime肋眼(12盎司)	\$ 1280
Grilled Garlic Boneless Short Ribs w/ Worcestershire Gravy 香蒜無骨牛小排(8盎司) 佐牛濃汁	\$ 880
Pan-fried Group w/ Marinara Fire-Shrimp Sauce 香煎紅條石斑佐火燒蝦醬汁	\$ 720
Sous-vide Tomahawk Porkloin Chop 低溫16盎司戰斧豬	\$ 880
Not German Knuckle 脆皮豬腳	\$ 650
Sous-vide Duck Breast w/ Masala Sauce 低溫櫻桃鴨胸佐 瑪莎拉化應子	\$ 680
Roman Lamb Shank Stew 羅馬式蔬菜燉羊膝	\$ 680

## Dessert 甜點

每日  
11:30-14:00  
17:30-21:00

Ice Cream Brownie 冰淇淋布朗尼	\$ 160
1974 Matcha Cheese Cake 1974抹茶起司蛋糕	\$ 180
Affogato 阿芙佳朵	\$ 160
Panna Cotta 手工奶酪	\$ 120
Tiramisu 經典提拉米蘇	\$ 120
Mini Cheese Cake mini起士蛋糕	\$ 120
Assorted Desserts 主廚甜點三拼	\$ 270

## 飲品·酒精

每日  
11:30-14:00  
17:30-21:00

### Cocktail 輕鬆無負擔的調酒

Classic Mojito 經典·莫希多	\$160
Beer Mojito 啤酒·莫希多	\$180
Red Sangria 紅·桑格利亞	\$240
White Sangria 白·桑格利亞	\$240
Limoncello Spritz	\$180
Kakubin High 角High	\$160
Beer Calpis 啤酒可爾必思	\$140

### Beer 啤酒

Menabrea La Bionda 義大利 梅納布樂 金色拉格啤酒	\$150
Menabrea Ambrata 義大利 梅納布樂 琥珀色啤酒	\$150
Taiwan Beer 台灣金牌啤酒	\$ 90
Hoegaarden 比利時豪格登小麥啤酒	\$130
Birra Moretti 義大利莫雷帝啤酒	\$150

## Wine 佐餐酒

每日  
11:30-14:00  
17:30-21:00

Piccini Memoro Rosso 畢旗利精選佳釀白酒	By Glass 每杯	淺樽60ML \$100 適量120ML \$180 暢飲180ML \$250
Piccini Memoro Bianco 畢旗利精選佳釀紅酒	By Bottle 每瓶	750ML \$880
BAROCCO Primitivo Puglia IGT 皮蜜堤紅酒	By Bottle 每瓶	\$880
Lafage Cote Sud IGP 拉法吉酒莊 南丘紅酒		\$1080
Valiano Chianti Classico DOCG 佛利安諾奇揚地經典佳釀		\$1280
Vietti Barbera d'Alba Tre vigne DOC 維耶蒂酒莊 特維涅 巴貝拉阿爾巴紅酒		\$1480
Masseria Altamura Puglia Apulo Fiano Chardonnay 瑪莎莉亞德慕拉酒莊 阿普羅白葡萄酒		\$980

### Sparkling 氣泡酒

Vietti Moscato d'Asti Cascinetta DOCG 卡絲內塔慕斯卡 微氣泡酒	375ml \$520	750ml \$880
---	-------------	-------------

### Aperitif 開胃酒

LUXARDO LIMONCELLO 檸檬利口酒	By Glass 每杯	\$120/ 45ml
CAMPAGNOLA Amarone Grappa Acquavite 亞曼柔妮渣釀白蘭地(義式白蘭地)		

## Weekend Breakfast 周末早餐

周六、周日  
08:30-11:00

每份餐點均附:麵包(丹麥麵包或藍莓餐包)、新鮮的生菜、焗烤野菇、炸脆薯、烘蛋、水果、甜點、兩杯飲品		
Plum Vinegar Salad 梅子醋蕃茄沙拉	\$180	
Caesar Salad 經典凱薩沙拉	\$180	
Grilled Rib-eye Steak Vegetable Salad 碳烤牛肉時蔬沙拉	\$280	
Salmon Steak 嫩煎鮭魚	\$320	
Cheese Omelet With Pork Stew 洋芋起司蛋捲佐番茄燉松阪豬醬汁	\$300	
Cheese Omelet With Pesto Shrimp 洋芋起司蛋捲佐奶油青醬火燒蝦醬汁	\$320	
Deep-Fry Chicken 義式炸雞	\$360	
Grilled Rib Eye 6 OZ 義式風味肋眼牛排	\$489	
Grilled Garlic Short Ribs 蒜香無骨牛小排	\$450	
Deep-Fry Assorted Seafood 炸海物拼盤	\$330	

## Lunch Special Additional Set A 商業午餐超值套餐 A

平日(一)~(五)午間供應  
假日與連續假期不提供

(主餐加價100元)

湯品 五選一	Pumpkin Soup 南瓜濃湯
	Chicken Minestrone 番茄蔬菜雞肉湯
	Caesar Salad 經典凱薩沙拉
	Garden Salad w/ Plum Vinegar 梅子醋沙拉(純素食可)
	Warm Mushroom Salad w/ Sesame Dressing 溫菌菇芝麻醬沙拉(純素食可)
飲品 五選一	Black Tea(cold) 錫蘭紅茶(冷)
	Dark Brown Sugar Lemonade(cold) 黑糖檸檬山粉圓(冷)
	Daily Tea(hot) 錫蘭紅茶(熱)
	Americano(hot) 美式咖啡(熱)
	Café Latte(hot) 拿鐵(熱)

## Lunch Special Additional Set B 商業午餐超值套餐 B

平日(一)~(五)午間供應  
假日與連續假期不提供

(主餐加價160元)

湯品 二選一	Pumpkin Soup 南瓜濃湯
	Chicken Minestrone 番茄蔬菜雞肉湯
開胃菜 五選一	Escargots / Snail 義式焗烤田螺
	Frittata alla Ortolana 巴達諾起司蔬菜烘蛋
	Caesar Salad 經典凱薩沙拉
	Garden Salad w/ Plum Vinegar 梅子醋沙拉(純素食可)
	Warm Mushroom Salad w/ Sesame Dressing 溫菌菇芝麻醬沙拉(純素食可)
甜點 三選一	Panna Cotta 手工奶酪(含魚骨骨膠)
	Tiramisu 經典提拉米蘇
	Cheese Cake mini起士蛋糕
飲品 五選一	Black Tea(cold) 錫蘭紅茶(冷)
	Dark Brown Sugar Lemonade(cold) 黑糖檸檬山粉圓(冷)
	Daily Tea(hot) 錫蘭紅茶(熱)
	Americano(hot) 美式咖啡(熱)
	Café Latte(hot) 拿鐵(熱)

## Additional Set 主廚套餐

平日  
17:30-21:00

假日  
11:30-14:30  
17:30-21:00

(主餐加價160元)

開胃菜 五選一	Escargots / Snail 義式焗烤田螺
	Frittata alla Ortolana 巴達諾起司蔬菜烘蛋
	Caesar Salad 經典凱薩沙拉
	Garden Salad w/ Plum Vinegar 梅子醋沙拉(純素食可)
	Warm Mushroom Salad w/ Sesame Dressing 溫菌菇芝麻醬沙拉(純素食可)
湯品 二選一	Pumpkin Soup 南瓜濃湯
	Chicken Minestrone 番茄蔬菜雞肉湯
	Clam Soup 西西里蛤蜊湯(限量)
甜點 三選一	Panna Cotta 手工奶酪(含魚骨骨膠)
	Tiramisu 經典提拉米蘇
	Cheese Cake mini起士蛋糕
飲品 五選一	Black Tea(cold) 錫蘭紅茶(冷)
	Dark Brown Sugar Lemonade(cold) 黑糖檸檬山粉圓(冷)
	Daily Tea(hot) 錫蘭紅茶(熱)
	Americano(hot) 美式咖啡(熱)