蝸 牛 義 大 利 餐 廳

SNAIL

TASTY STEAK & COZY PLACE

MENU

| 天 母 店 |
11:30 - 15:30（最後點餐時間14:30）
17:30 - 21:30（最後點餐時間20:30）

| 林 口 店 |
平日、周日
11:30 - 15:00（最後點餐時間14:30）
17:30 - 21:30（最後點餐時間20:30）

周五、周六、國定假日
11:30 - 15:30（最後點餐時間14:30）
17:30 - 22:00（最後點餐時間20:30）

SNAIL
TASTY STEAK & COZY PLACE

商業午間

禮拜一至禮拜五中午時段限定供應
國定假日、補班日不供應

雙人套餐 Set for 2

pizza &
pasta or risotto

$1380

套餐包含：佛卡夏麵包二片、湯品二份、分享開胃菜一份、”披薩、義大利麵、燉飯”選擇二份、飲料二份

Soup 湯品
3選2

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup

米蘭牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone

義式番茄海鮮湯（需加價80元）
Italian Seafood Soup (Extra Charge $80)

Antipasto 分享開胃菜
5選1

手工煙燻帝王鮭魚沙拉
Homemade Smoked Salmon Salad

炭烤雞肉雪山凱薩沙拉
Chicken Caesar Salad

義大利起司蔬菜烘蛋（蛋奶素）
Frittata alla Ortolana

義大利經典炒野菇
Sauteed Mushroom

炸現流透抽
Fried Calamiri

Pizza or Pasta or Risotto
10選2
披薩/義大利麵/燉飯

Pizza

Veg 瑪格麗特披薩
Margherita

Veg 松露野菇披薩
Truffled Wild Mushroom

四種起司披薩（蛋奶素）
Four Cheese / Formaggi

Risotto

溫泉蛋牛肝菌菇松露燉飯搭特製牛濃汁
Funghi Porcini Risotto With Soft-Boiled Egg & Gravy

NEW 慢燉豬腳番紅花燉飯（孕婦不宜）
Saffron di Risotto W/Toscana Knuckles Stew

Pasta

松露松阪豬寬麵
Pork Neck Tagliatelle With Truffle Infused Oil

義大利牛肝菌菇寬麵（健康素）
Funghi Porcini Tagliatelle

溫泉蛋波隆那肉醬吸管麵
Bucatini Bolognese Con Ragù di Carne W/ Soft-Boiled Egg

NEW 烏魚子茴香蛤蜊寬麵
Tagliatelle alle Vongole W/Mullet Eggs

NEW 天使紅蝦蘿勒醬吸管麵
Pesto di Bucatini W/Seared Shrimp

Beverage 飲品
17選2

封底頁面飲料任選二款，不可換購瓶裝水或酒精飲品

（已是優惠套餐，不再與其他優惠並用）

*餐期忙碌時段用餐限時100分鐘。*個人低消為一餐或一飲，身高120公分以下免低消。*內用餐費皆需另加10%服務費。

主廚推薦 人氣商品 Veg 健康素 NEW 新品上市 辣味 全日供應

四人分享套餐 $4280

Set for 4

我們提供豐富組合的雙人套餐、四人套餐供顧客選擇，多人套餐的餐點內容多是受歡迎的人氣商品，選用多人套餐保證不會讓您失望，並且讓您感覺物超所值。

套餐包含：佛卡夏麵包四片、湯品四份、分享開胃菜一份、沙拉一份、披薩一份、義大利麵或燉飯一份、排餐拼盤一份、甜點四份、飲品四份

Soup 湯品 3選4

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup

米蘭牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone

義式番茄海鮮湯（需加價80元）
Italian Seafood Soup (Extra Charge $80)

Antipasto 分享開胃菜

炸物雙拼（秘製炸雞翅、義式炸牡蠣）
Deep-Fried Chicken Wings & Oysters

Salad 沙拉 2選1

手工煙燻鮭魚沙拉
Smoked Salmon Salad

炭烤雞肉雪山凱薩沙拉
Chicken Caesar Salad

Pizza 義式披薩 4選1

Veg 瑪格麗特
Margherita

Veg 松露野菇
Truffled Wild Mushroom

四種起司 (蛋奶素)
Four Cheese / Formaggi

香辣芝麻菜雞肉
Spicy Chicken

Pasta or Risotto 4選1
義大利麵 / 燉飯

溫泉蛋牛肝菌菇松露燉飯搭特製牛濃汁
Funghi Porcini Risotto With Soft-Boiled Egg & Gravy

NEW 慢燉豬腳番紅花燉飯（孕婦不宜）
Saffron Risotto with Pork Knuckle Stew

溫泉蛋波隆那肉醬吸管麵
Bucatini Bolognese Con Ragù di Carne W/ Soft-Boiled Egg

松露松阪豬寬麵
Pork Neck Tagliatelle With Truffle Infused Oil

Meat 排餐拼盤

雲林農場薩索雞腿佐濃縮雞汁SAUCE
Roasted SASSO Chicken Leg Steak

西班牙伊比利豬梅花
Ibérico Pork

日本國產F1紐約客
JP New York Strip Steak 6 OZ

Dessert 甜點 3選4

手工奶酪
Panna Cotta

提拉米蘇
Tiramisu

香草冰淇淋
Vanilla Ice Cream

Beverage 飲品 17選4

封底頁面單點飲料任選四款，
不可換購瓶裝水或酒精飲品

（已是優惠套餐，不再與其他優惠並用）

主廚推薦 人氣商品 Veg 健康素 NEW 新品上市 辣味 全日供應

pizza or pasta or risotto 雙人分享套餐 $1680

Set for 2

套餐包含：佛卡夏麵包二片、湯品二份、
熱開胃菜一份、冷開胃菜一份、
義大利麵或燉飯或披薩二份、甜點一份、飲料二份

Soup 湯品 3選2

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup

米蘭牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone

義式番茄海鮮湯（需加價80元）
Italian Seafood Soup (Extra Charge $80)

Antipasto 熱開胃菜 6選1

秘製炸雞翅
Deep-Fried Chicken Wings

萊姆風味炸牡蠣
Deep-Fried Oysters

松露薯條
Truffle Fries

義式經典炒野菇
Sauteed Mushroom

義大利起司蔬菜烘蛋(兩人份)
Frittata alla Ortolana

NEW 煙花女海鮮醬附脆餅
Pizza Bread with Seafood Puttanesca Dipping

Antipasto 冷開胃菜 6選1

炭烤雞肉雪山凱撒沙拉
Chicken Caesar Salad

手工煙燻鮭魚沙拉
Homemade Smoked Salmon Salad

拿坡里章魚沙拉
Octopus Salad

炭烤牛肉時蔬沙拉（需加價80元）
Grilled Beef Salad (Extra Charge $80)

NEW 烤焦糖鳳梨卡布里沙拉（需加價80元）
Caramelized Pineapple Caprese Salad (Extra Charge $80)

NEW 鮮蝦透抽時蔬沙拉（需加價80元）
Deep-Fried Seafood Salad (Extra Charge $80)

Pasta or Risotto or Pizza 10選2
義大利麵 / 燉飯 / 披薩（擇2）

Veg 瑪格麗特披薩
Margherita

Veg 松露野菇披薩
Truffled Wild Mushroom

四種起司披薩（蛋奶素）
Four Cheese / Formaggi

溫泉蛋牛菇菌菇松露燉飯
Funghi Porcini Risotto With Soft-Boiled Egg & Gravy

NEW 慢燉豬腳番紅花燉飯（孕婦不宜）
Saffron Risotto with Pork Knuckle Stew

NEW 烏魚子茴香蛤蜊寬麵
Tagliatelle Finocchi e Bottarga Mullet Roe

義大利牛肝菌菇寬麵
Funghi Porcini Tagliatelle

溫泉蛋波隆那肉醬吸管麵
Bucatini Bolognese Con Ragù di Carne W/ Soft-Boiled Egg

松露松阪豬寬麵
Pork Neck Tagliatelle With Truffle Infused Oil

NEW 天使紅蝦蘿勒醬吸管麵
Argentine Red Shrimp Pesto Bucatini

Dessert 甜點 6選1

最後一頁單點甜點擇一

Beverage 飲品 17選2

最後一頁單點飲料任選二款，
不可換購瓶裝水或酒精飲品

（已是優惠套餐，不再與其他優惠並用）

*餐期忙碌時段用餐限時100分鐘。*個人低消為一餐或一飲，身高120公分以下免低消。*內用餐費皆需另加10%服務費。

全日供應

雙人分享套餐 $2180

pizza or pasta or risotto & main course

Set for 2

套餐包含：佛卡夏麵包二片、湯品二份
熱開胃菜一份、冷開胃菜一份、披薩或義大利麵或燉飯一份、排餐一份、甜點一份、飲品二份

Soup 湯品 3選2

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup

米蘭牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone

義式番茄海鮮湯（需加價80元）
Italian Seafood Soup (Extra Charge $80)

Antipasto 熱開胃菜 6選1

秘製炸雞翅
Deep-Fried Chicken Wings

萊姆風味炸牡蠣
Deep-Fried Oysters

松露薯條
Truffle Fries

義式經典炒野菇
Sauteed Mushroom

義大利起司蔬菜烘蛋(兩人份)
Frittata alla Ortolana

NEW 煙花女海鮮醬附脆餅
Pizza Bread with Seafood Puttanesca Dipping

Antipasto 冷開胃菜 6選1

炭烤雞肉雪山凱撒沙拉
Chicken Caesar Salad

手工煙燻鮭魚沙拉
Homemade Smoked Salmon Salad

拿坡里章魚沙拉
Octopus Salad

炭烤牛肉時蔬沙拉（需加價80元）
Grilled Beef Salad (Extra Charge $80)

NEW 烤焦糖鳳梨卡布里沙拉（需加價80元）
Caramelized Pineapple Caprese Salad (Extra Charge $80)

NEW 鮮蝦透抽時蔬沙拉（需加價80元）
Deep-Fried Seafood Salad (Extra Charge $80)

Pasta or Risotto or Pizza 10選1
義大利麵 / 燉飯 / 披薩（擇1）

Veg 瑪格麗特披薩
Margherita

Veg 松露野菇披薩
Truffled Wild Mushroom

四種起司披薩（蛋奶素）
Four Cheese / Formaggi

溫泉蛋牛菇菌菇松露燉飯
Funghi Porcini Risotto With Soft-Boiled Egg & Gravy

NEW 慢燉豬腳番紅花燉飯（孕婦不宜）
Saffron Risotto with Pork Knuckle Stew

NEW 烏魚子茴香蛤蜊寬麵
Tagliatelle alle Vongole W/Mullet Roe

義大利牛肝菌菇寬麵
Funghi Porcini Tagliatelle

溫泉蛋波隆那肉醬吸管麵
Bucatini Bolognese Con Ragù di Carne W/ Soft-Boiled Egg

松露松阪豬寬麵
Pork Neck Tagliatelle With Truffle Infused Oil

NEW 天使紅蝦蘿勒醬吸管麵
Argentine Red Shrimp Pesto Bucatini

Meat 排餐 8選1

NEW 炙燒紐澳沙朗牛排8盎司
N.Z PS Sirloin 8 oz W/Mushroom Cream Sauce

雲林農場薩索雞腿佐濃縮雞汁SAUCE
Roasted SASSO Chicken Leg Steak

阿瑪菲檸檬風味水煮魚
Amalfi Pesce all' Acqua Pazza

跳進嘴裡
Saltimbocca

脆皮豬腳（每日限量）
Not German Pork Knuckle

澳洲13年母牛肋眼7盎司（需加價500元）
Aus. Roam Grassed Waygyu Ribeye Steak 7 OZ (Extra Charge $500)

日本國產F1紐約客牛排6盎司（需加價500元）
JP New York Strip Steak 6 OZ (Extra Charge $400)

美國CH冷藏菲力牛排6盎司（需加價400元）
US Choice Beef Tenderloin Steak 6 OZ (Extra Charge $400)

Dessert 甜點 6選1

最後一頁單點甜點擇一

Beverage 飲品 17選2

最後一頁單點飲料任選二款，
不可換購瓶裝水或酒精飲品

Pasta Fresca 手工義大利麵

豪華香辣海鮮寬麵 $480
Seafood Tagliatelle With Spicy Sauce
蒜、干貝、海魚、大白蝦、蛤蜊、杜蘭小麥炸透抽、風乾番茄、辣椒、羅勒、芝麻菜、白酒

松露松阪豬寬麵 $390
Pork Neck Tagliatelle With Truffle Infused Oil
西班牙松板豬、洋蔥、蒜頭、松露油

紅酒菲力皇冠麵 $420
Fillet Steak Creste Di Gallo
紐澳菲力牛肉、牛肉高湯、番茄醬汁、芝麻菜

NEW **慢燉牛尾風琴麵** $420
Braised Beef Ragu Radiatori
澳洲牛尾、綜合蔬菜、牛濃汁、番茄醬汁、苦甜巧克力

NEW **鰻魚海膽醬吸管麵** $480
Grilled eel di Bucatini in Uni Sauce
蒲燒鰻、蘆筍、海膽醬汁

個人套餐 Set

★選擇喜愛的主餐（義大利麵、燉飯、披薩、排餐）後，至個人套餐頁面加價升級套餐。

A 輕鬆套餐	B 豐富套餐	C 開胃菜套餐	D 大沙拉套餐	E 甜點套餐
+180元	+280元	+300元	+360元	+250元
(麵包、湯、飲品)	(麵包、湯、開胃菜、甜點、飲品)	(麵包、開胃菜、飲品)	(麵包、大沙拉、飲品)	(麵包、甜點、飲品)

*餐期忙碌時段用餐限時100分鐘。*個人低消為一餐或一飲，身高120公分以下免低消。*內用餐費皆需另加10%服務費。

NEW 奶油乳酪藍鑽蟹肉風琴麵 $480
Crab Radiatori With Spicy Cream Sauce
藍鑽蟹肉、紅辣椒、白花椰菜、蘆筍、白醬

NEW 烏魚子茴香蛤蜊寬麵 $380
Tagliatelle alle Vongole W/Mullet Roe
大蒜、辣椒、初榨橄欖油、白酒、蛤蜊、烏魚子、茴香

溫泉蛋波隆那肉醬吸管麵 $320
Bucatini Bolognese Con Ragù di Carne W/ Soft-Boiled Egg
臺灣黑豬、牛肝菌菇、雞肝、蔬菜、紅酒、聖馬扎諾番茄

NEW 義大利牛肝菌菇寬麵 (健康素) $380
Funghi Porcini Tagliatelle
雞高湯、奶油、胡椒、綜合菇、牛肝菌菇、寬麵

龍膽石斑煙花女吸管麵 $480
Spicy Grouper Puttanesca Bucatini
龍膽石斑、番茄醬汁、鯷魚、黑橄欖、辣椒

檸檬番茄海鮮皇冠麵 $420
Lemon Seafood Tomato Sauce Gallo
蝦子、透抽、蛤蜊、馬士卡邦起司、新鮮萊姆皮屑

NEW 天使紅蝦蘿勒醬吸管麵 $380
Pesto di Bucatini W/Seared Shrimp
天使紅蝦、番茄茴香沙沙、蘿勒醬

NEW 炙燒小卷墨魚吸管麵 $520
Grilled Cuttlefish alle Bucatini W/Squid Ink
烤小卷、番茄茴香沙沙、墨魚汁、培根

兒童餐 *Kid's Meal*

兩種風味選擇：
波隆那肉醬麵 / 奶油雞肉麵

餐點含：楓糖薯條、焗白醬野菇、花椰菜、甜點 (手工奶酪、提拉米蘇、香草冰淇淋，三項擇一)
任選一飲品 (不含酒類、瓶裝水)

$420 (限12歲以下點購)

Risotto 燉飯

我們使用的是道地的義大利米，使用等級更高的北義米，才能作出更美味的義式燉飯。
帶有一點米心未透的口感，這才是正統的義大利燉飯！不習慣的顧客，我們也可以為您調整軟度。

牛肝菌菇松露燉飯搭炭烤牛排
Funghi Porcini Risotto With Grilled Steak
烤紐澳牛肉、松露醬、綜合菇、烤美白菇、秀珍菇、牛肝菌菇、牛濃汁、芝麻菜 *$520*

溫泉蛋牛肝菌菇松露燉飯搭特製牛濃汁
Funghi Porcini Risotto With Soft-Boiled Egg & Gravy
綜合菇、松露醬、烤美白菇、秀珍菇、牛肝菌菇、牛濃汁、芝麻菜、溫泉蛋 *$380*

NEW 北海道干貝蟹黃燉飯
Crab Risotto With Scallops
北海道生食級干貝、蟹黃、藍鑽蟹肉、帕達諾起司 *$580*

NEW 天使紅蝦羅勒燉飯
Pesto di Risotto W/Seared Shrimp
天使紅蝦、番茄茴香沙沙、蘿勒醬、帕達諾起司 *$480*

NEW 慢燉豬腳番紅花燉飯（孕婦不宜）
Saffron Risotto with Pork Knuckle Stew
番紅花、帕達諾起司、究好豬蹄、究好豬虎掌 *$420*

Pizza 義式披薩

Veg 經典瑪格莉特 *$320*
Margherita
蘿勒、聖馬扎諾蕃茄
馬芝瑞拉起司

四種起司（蛋奶素） *$360*
Four Cheese
馬自瑞拉起司、帕達諾起司
煙燻起司、高達起司

香辣芝麻菜雞肉 *$420*
Spicy Chicken
雞肉、馬自瑞拉起司
鯷魚辣椒、芝麻菜

綜合海鮮 *$480*
Seafood
馬自瑞拉起司、番茄醬汁
羅勒青醬、白蝦、透抽、鮭魚

NEW 瑪格莉特D.O.C *$450*
Margherita D.O.C
蘿勒、聖馬扎諾蕃茄
新鮮水牛起司

瑪格莉特D.O.C採用奶香味更濃郁的水牛起司，是追求義大利披薩極致口感者，不容錯過的美味

帕瑪火腿芝麻菜 *$420*
Prosciutto Crudo di Parma e Rucula
馬自瑞拉起司、義大利帕瑪火腿、芝麻菜
番茄醬汁

Veg 松露野菇 *$340*
Truffle Mushroom
馬自瑞拉起司、蘑菇
松露醬、松露油

個人套餐 Set

＊選擇喜愛的主餐（義大利麵、燉飯、披薩、排餐）後，至個人套餐頁面加價升級套餐。

A 輕鬆套餐	B 豐富套餐	C 開胃菜套餐	D 大沙拉套餐	E 甜點套餐
+180元	+280元	+300元	+360元	+250元
(麵包、湯、飲品)	(麵包、湯、開胃菜、甜點、飲品)	(麵包、開胃菜、飲品)	(麵包、大沙拉、飲品)	(麵包、甜點、飲品)

*餐期忙碌時段用餐限時100分鐘。*個人低消為一餐或一飲，身高120公分以下免低消。*內用餐費皆需另加10%服務費。

Meat 排餐

主廚推薦 人氣商品 Veg 健康素 NEW 新品上市 辣味

日本國產F1紐約客牛排6盎司 $1680
JP New York Strip Steak 6 OZ
日本F1紐約克、烤時蔬、紅酒醬汁、鹽花、昆布鹽

澳洲13年母牛肋眼7盎司 $1680
Aus. Roam Grassed Waygyu Ribeye Steak 7 OZ
澳洲草飼和牛肋眼、烤時蔬、紅酒醬汁、昆布鹽

NEW 炙燒紐澳沙朗牛排8盎司 $980
N.Z PS Sirloin 8 oz W/Mushroom Cream Sauce
紐西蘭沙朗、烤時蔬、奶油蘑菇醬、鹽花、昆布鹽

雲林農場薩索雞腿佐濃縮雞汁SAUCE $980
Roasted SASSO Chicken Leg Steak
帶瓜薩索雞、奶油、法式雞骨醬汁、昆布鹽

美國CH冷藏菲力牛排6盎司 $1580
US Choice Chilled Beef Tenderloin Steak 6 OZ
美國冷藏Choice菲力、烤時蔬、昆布鹽、松露醬、紅酒醬

NEW 阿瑪菲檸檬風味水煮魚 $850
Amalfi Pesce all' Acqua Pazza
時令海魚、蒜、蛤蜊、天使紅蝦、干貝、黑橄欖、酸豆、番茄、櫛瓜、白花椰、檸檬

脆皮豬腳 (每日限量) $850
Not German Pork Knuckle
加拿大豬腳、獨家蜂蜜醋、酸菜、蔬菜

跳進嘴裡 $980
Saltimbocca
西班牙伊比利豬、帕瑪火腿、蘿勒醬、季節蔬菜、老醋醬
Saltimbocca是風行於南歐的料理，它的字義就是「跳進嘴裡」，意思就是好吃到料理會直接跳進嘴裡。

Combo Meal 個人加價套餐

選擇喜愛的主餐（義大利麵、燉飯、披薩、排餐），加價即可升級套餐

A 輕鬆套餐 +180元

麵包
湯品
飲品
(共三品)

湯品 SOUP 擇一

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup

米蘭牛肉蔬菜湯 (美國牛肉)
Beef Minestrone

義式番茄海鮮湯 (需加價80元)
Italian Seafood Soup (Extra Charge $80)

Beverage
套餐**飲品擇一**（請至封底頁面任選，酒類及瓶裝水除外）

B 豐富套餐 +280元

麵包
湯品
開胃菜
甜點
飲品
(共五品)

湯品 SOUP 擇一

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup

米蘭牛肉蔬菜湯 (美國牛肉)
Beef Minestrone

義式番茄海鮮湯 (需加價80元)
Italian Seafood Soup (Extra Charge $80)

開胃菜 ANTIPASTO 擇一

手工煙燻帝王鮭沙拉
Homemade Smoked Salmon Salad

拿坡里章魚沙拉
Octopus Salad

雪莉醋風味海鮮凍 NEW
Sherry Vinegar Flavor Seafood Jelly

焗白醬野菇
Gratined Mushroom

義大利起司蔬菜烘蛋 (蛋奶素)
Frittata alla Ortolana

甜點 DESSERT 擇一

手工奶酪 (含吉利丁)
Panna Cotta

提拉米蘇 (含吉利丁)
Tiramisu

香草冰淇淋
Vanilla Ice Cream

Beverage
套餐**飲品擇一**（請至封底頁面任選，酒類及瓶裝水除外）

（已是優惠套餐，不再與其他優惠並用）

C 開胃菜套餐 +300元

麵包
開胃菜
飲品
(共三品)

開胃菜 *ANTIPASTO* 擇一

義式經典炒野菇
Sauteed Mushroom

秘製炸雞翅
Deep-Fried Chicken Wings

萊姆風味炸牡蠣
Deep-Fried Oysters

起司松露薯條
Truffle Fries

義大利帕馬火腿哈密瓜（小）
Prosciutto Crudo di Parma e Melone

NEW 煙花女海鮮醬附脆餅
Pizza Bread with Seafood Puttanesca Dipping

Beverage
套餐**飲品擇一**（請至封底頁面任選，酒類及瓶裝水除外）

D 大沙拉套餐 +360元

麵包
大沙拉
飲品
(共三品)

沙拉 *SALAD* 擇一

炭烤雞肉雪山凱薩沙拉
Chicken Caesar Salad

手工煙燻鮭魚沙拉
Homemade Smoked Salmon Salad

拿坡里章魚沙拉
Octopus Salad

炭烤牛肉時蔬沙拉
Grilled Beef Salad
(Extra Charge $80)（需加價80元）

NEW 鮮蝦透抽時蔬沙拉
Deep-Fried Seafood Salad
(Extra Charge $80)（需加價80元）

NEW 烤焦糖鳳梨卡布里沙拉
Caprese Salad With Grilled Pineapple
(Extra Charge $80)（需加價80元）

Beverage
套餐**飲品擇一**（請至封底頁面任選，酒類及瓶裝水除外）

E 甜點套餐 +250元

麵包
甜點
飲品
(共三品)

甜點 *DESSERT* 擇一

法式千層蛋糕
Mille Crêpe Cake

焦糖熔岩Q彈蛋糕（含吉利丁）
Mascarpone Mousse Cake

提拉米蘇（含吉利丁）
Tiramisu

巧克力布朗尼搭香草冰淇淋
Ice Cream Brownie

香草冰淇淋（三球）
Vanilla Ice Cream

經典烤布蕾
Crème brûlée

Beverage
套餐**飲品擇一**（請至封底頁面任選，酒類及瓶裝水除外）

Antipasto 開胃菜

沙拉

義大利帕瑪火腿搭哈密瓜 $260 / 480 (小份) (大份)
Prosciutto Crudo di Parma e Melone
帕瑪火腿、哈蜜瓜、芝麻菜、橄欖油

炭烤牛肉時蔬沙拉 $400
Grilled Beef Salad
紐澳牛肉、櫛瓜、烤時蔬、綜合生菜、義大利油醋醬

雪山凱薩沙拉搭炭烤雞肉 $320
Chicken Caesar Salad
雞胸肉、蘿美生菜、紫包心生菜、烤麵包片、鯷魚沙拉醬

手工煙燻帝王鮭沙拉 $320
Homemade Smoked Salmon Salad
帝王鮭、酸豆、黑橄欖、紫洋蔥、綜合生菜、檸檬油醋醬

拿坡里章魚沙拉 $320
Octopus Salad
章魚、玉米筍、聖女番茄、綜合生菜
橄欖醬、義大利老醋

NEW 鮮蝦透抽時蔬沙拉 $400
Deep-Fried Seafood Salad
天使紅蝦、透抽、時蔬、綜合生菜

NEW 烤焦糖鳳梨卡布里沙拉 $400
Caprese Salad With Grilled Pineapple
新鮮水牛起司、蘿勒、番茄、烤鳳梨
、綜合生菜

炸物

秘製炸雞翅佐特製辣醬 $260
Deep-Fried Chicken
雞翅、特製辣醬

萊姆風味炸牡蠣 $260
Deep-Fried Oysters
日本牡蠣、萊姆醬汁、綜合生菜

炸物雙拼 $450
Deep-Fried Chicken Wings & Oysters
秘製炸雞翅、萊姆風味炸牡蠣、綜合生菜

松露薯條 $240
Truffle Fries
脆薯、松露醬、義大利帕達諾起司

NEW 拿坡里炸現流透抽 $380
Fried Calamari
東北現流透抽、綜合生菜、檸檬油醋

主廚推薦 人氣商品 Veg 健康素 NEW 新品上市 辣味

特色料理

NEW 托斯卡尼慢燉豬腳 $380
Toscana Pork Knuckle Stew
究好豬蹄、究好豬虎掌、綜合蔬菜

酥皮胡椒蒜味蝸牛 (每日限量) $280
Puff Pastry Escargots
大蒜、黑胡椒醬、蘑菇、蝸牛、特製酥皮

焗烤溫泉蛋野菇附佛卡夏麵包 $380
Gratined Mushroom & Focacci
綜合菇、洋蔥、蒜、雞高湯、白醬、胡椒、溫泉蛋、佛卡夏麵包

鯷魚香蒜炒花椰菜 $280
Sauteed Anchovy Cauliflower
蒜、鯷魚、白花椰菜、綠花椰菜

湯/麵包

雞肉蒜苗花椰菜濃湯
Chicken Garlic Sprout Soup
雞腿肉、蒜苗、洋芋、鮮乳脂
$150

米蘭牛肉蔬菜湯 (美國牛肉)
Beef Minestrone
牛肉、聖馬扎諾蕃茄、洋蔥、紅蘿蔔、西芹、洋菇、櫛瓜、洋芋 $150

義式番茄海鮮湯
Italian Seafood Soup
蛤蜊、白蝦、透抽、海魚、聖馬扎諾蕃茄、魚高湯、茴香酒 $230

義式佛卡夏麵包
Focaccia
$25 / 80
(一片) (四片)

NEW 煙花女海鮮醬附脆餅 $320
Pizza Bread with Seafood Puttanesca Dipping
鯷魚、大蒜、酸豆、黑橄欖、番茄醬汁、鮮蝦、透抽、烤披薩

*餐期忙碌時段用餐限時100分鐘。*個人低消為一餐或一飲，身高120公分以下免低消。
*內用餐費皆需另加10%服務費。

Craft Beer 精釀啤酒

-酒水不提供折扣-

Far Yeast Tokyo Blonde

源流東京金啤酒 *$240*

產地：日本
酒精濃度：5.0%
啤酒花苦度：35 IBU
Style:Golden Ale/Blond Ale
容量：330ml

Far Yeast Tokyo White

源流東京白啤酒 *$240*

產地：日本
酒精濃度：5.0%
啤酒花苦度：18 IBU
Style:Saison / Farmhouse Ale
容量：330ml

Beer 啤酒

The PREMIUM MALT'S

三得利頂級啤酒 *$180*

產區：日本
類別：啤酒
酒精：5.5%
容量：500ml

以100%嚴選麥芽製作的The PREMIUM MALT'S，具備超級綿柔細緻的泡沫，就口時如同絲滑牛奶般的泡沫所帶來的綿密口感及入喉後的爽快感，可讓人由最初細細品嘗享受到最後。

啤酒花與麥芽是關鍵。皮爾森型啤酒的特色之一就是泡沫；與其他類型的啤酒比較起來，皮爾森型啤酒的泡沫更加細緻，也因此The PREMIUM MALT'S 特別重視泡沫的品質。The PREMIUM MALT'S 的泡沫特別細緻而綿密，這是因為使用了高品質的原料，沒有添加任何副原料才能產生的結果。因為影響泡沫品質的就是啤酒花與麥芽。

Wine 佐餐酒

自備酒不收開瓶費，酒杯清潔費為(每個杯子)：70NT、醒酒器：200NT
Wine glass cleaning fee (per glass): 70NT, Decanter: 200NT

Sparkling 氣泡酒

	Glass (120ml)	Bottle
Villa Marcello Prosecco Millesimato Brut **馬切羅酒莊 年份氣泡酒** Italy / Treviso DOC (Glera85%、Pinot Blanc15%) 明亮的金黃稻稈色澤，綻放清新的梨子香氣和優雅的紫藤與忍冬芬芳，伴隨一抹淡雅的酵母麵包氣息；口感純淨飽滿，豐富活潑的餘韻帶著宜人的萊姆清香。		*$1080*
Vietti Moscato d'Asti Cascinetta DOCG **維耶蒂 卡絲內塔 慕斯卡艾斯提甜白酒** Italy / Piemonte (Moscato100%) 陽光般的淡金色酒體，散發濃郁的桃子，玫瑰花瓣和薑的美妙香氣。恰到好處的甜味與細微的氣泡融合平衡討喜的酸度，兼具深度與複雜度的一款好酒，餘韻帶著新鮮的杏桃滋味。		*$880*

White 白酒

	Glass (120ml)	Bottle
Piccini Memoro Bianco **畢旗利 佳釀白酒** Italy / Sicily, Trentino, Maremma, Marche (Viognier40%、Chardonnay30%、Vermentino20%、Pecorino10%) 濃郁的梨子、蜂蜜香甜氣息及帶有些許麵包香味。單寧柔和，飽滿且優雅的口感，具有香草梗的清新及木頭的清香。	*$180*	*$880*
Donna Di Valiano Chardonnay IGT **佛利安諾 托斯卡尼 夏多內白酒** Italy / Toscana (90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc) 豐富的水果香氣，特別是蜜桃和鳳梨混合著香草及橡木桶中的奶油氣息，濃醇豐腴且持久的風味令人陶醉。酒體飽滿，結構良好，圓潤順口且餘韻悠長。	*$320*	*$1380*
Leonardo da Vinci Spa Villa Da Vinci STREDA Vermentino IGT **達文西莊園 維蒙蒂諾白酒** Italy / Toscana (Vermentino 100%) 金黃稻草色，濃郁芬芳的桃子與花香，口感豐富優雅，酸度爽口，餘韻帶著接骨木與礦物質香氣。		*$1280*
Frankland Estate Riesling **弗蘭克莊園 有機麗絲玲白酒** Australia / Frankland River (Riesling100%) 芬芳的白色和黃色花香。充滿活力的萊姆、浴鹽、橘子和綠茶的完美混合，展現香氣十足複雜度。柔和細膩並具有持久性和份量感。柑橘和白色果實的風味	*$320*	*$1280*

Red 紅酒

	Glass (120ml)	Bottle

Piccini Memoro Rosso

畢旗利 佳釀紅酒 — $180 — $880

Italy / Sicily, Puglia, Veneto, Abruzzo (Primitivo40%、Montepulciano30%、Nero d'avola20%、Merlot del Veneto 10%)

濃郁黑櫻桃、無花果和咖啡、橡木香氣四溢，具有良好的結構，新鮮水果口感又帶有柔軟的單寧，圓潤順口。

Mazzei Fonterutoli Chianti Classico DOCG

瑪翠 馮特里 經典奇揚地紅酒 — $340 — $1480

Italy / Chianti Classico DOCG (Sangiovese 90%、Malvasia Nera.Colorino.Merlot 10%)

酒體均衡優雅，深色莓果與新鮮辛香料氣味，濃郁而柔順的口感。

Dark Horse Cabernet Sauvignon

黑馬 卡本內-蘇維濃紅酒 — $1080

America / California (Cabernet Sauvignon100%)

亮麗的深紅寶石酒液，散發新鮮的烘焙咖啡、黑莓果醬、烤橡木和淡淡的香草芳香撲鼻，伴有黑巧克力和肉桂氣息，酒體豐厚，口感豐富。

Leonardo da Vinci Spa Da Vinci LINARIUS Syrah IGT

達文西莊園 希哈紅酒 — $1280

Italy / Toscana IGT (95% Syrah, 5% Sangiovese & Colorino)

紅色酒體泛著紫羅蘭光暈，綻放香料、香草和咖啡香氣，伴隨淡淡的紅色莓果、李子和花香氣息。單寧緊實濃郁，平衡的酒體結構襯托悠長餘韻。

Torremora Etna Rosso DOC Scalunera

托雷摩拉 埃特納火山 黑階紅酒 — $1380

Italy / Toscana IGT (95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio)

散發著成熟櫻桃和紅醋栗的香氣，帶有核桃、雪松、香料草本和柏油的豐富層次。中至濃郁的酒體，帶有明顯的酸度和礦物質特質。收結堅實而帶有粉筆般的口感。可即刻暢飲但也具陳年潛力

Piccini Sasso Al Poggio Toscana IGT

畢旗利 超級托斯卡尼紅酒 — $350 — $1580

Italy /Toscana IGT (60% Sangiovese, 20% Cabernet)

酒體中等，單寧柔潤，綻放覆盆子，櫻桃和焦糖橘子果香，伴隨淡雅的杏仁餘韻，令人回味。

Campagnola Amarone della Valpolicella Classico DOCG

坎帕羅拉 亞曼柔妮紅酒 — $2080

Italy /Verona (65% Corvina Veronese, Corvinone Veronese, 35% Rondinella)

美麗的深紅石榴色澤，散發濃郁的黑莓香氣融合優雅細緻的胡桃木芬芳，酒體圓潤濃郁，層次豐富複，單寧醇厚有力，餘韻悠長。醒酒數小時後以大型酒杯品嚐更能表現其風味，至少十年以上的陳年潛力。

Vietti Barolo Castiglione DOCG

維耶蒂 卡斯提 巴羅洛紅酒 — $3300

Italy / Piemonte (Nebbiolo100%)

豐盛又迷人的香氣! 帶有紫色李子、成熟的紅黑櫻桃、黑莓、酸櫻桃、玫瑰花瓣和煙草的氣息。在口感上，它具有經典、豐富、強烈的特點，帶有高山草藥的氣息和皮革的收尾，並與單寧完美融合

CORAVIN

我們是專業的義大利餐廳，為了搭配美食，用心挑選的葡萄酒也應該同樣用心對待！

對於單杯酒（HOUSE WINE）我們使用Coravin取酒器，以極高的成本來對待每一杯酒，

每一杯品質都能一致，從一瓶的第二杯到第六杯、從這一瓶開封的第一天與20天

都能得到一樣的品質，這就是我們想呈現給顧客的！

Dessert 甜點

法式千層蛋糕 $180
Mille Crêpe Cake

巧克力布朗尼搭香草冰淇淋 $170
Ice Cream Brownie

香草冰淇淋（三球） $160
Vanilla Ice Cream

提拉米蘇（含吉利丁） $170
Tiramisu

焦糖熔岩Q彈蛋糕（含吉利丁） $160
Mascarpone Mousse Cake

經典烤布蕾 $160
Crème brûlée

Beverage 飲品

I 冷飲 H 熱飲

茶 Tea　壺裝飲品可回沖

錫蘭紅茶 *Ceylon Tea*	$140	I H
奶蓋紅茶 *Milk Cap Tea*	$160	I
檸檬紅茶 *Lemon Tea*	$160	I
南非國寶茶/壺 *Rooibos Tea*（無咖啡因）	$150	H
悠活舒緩茶/壺 *Herb Tea*（無咖啡因）	$150	H

咖啡牛奶 Coffee & Milk

義式濃縮咖啡 *Espresso*	$120	H
美式咖啡 *Caffè Americano*	$140	I H
原味拿鐵 *Caffè Latte*	$160	I H
烤黑糖拿鐵 *Brown Sugar Caff Latte*	$170	H

氣泡飲 Soda

柳橙百香果泡泡 *Orange Passion Fruit Soda*	$180	
水蜜桃草莓泡泡 *Peach & Strawberry Soda*	$180	
玫瑰荔枝寒天泡泡 *Rose & Lychee Soda*	$180	
原味蘇打水(無糖) *Soda*	$140	
可樂 *Cola*	$90	

果汁 Juice

蜂蜜檸檬寒天 *Honey Lemonade with Kanten*	$160	I H
柳橙汁 *Orange Juice*	$180	
蘋果汁 *Apple Juice*	$160	

瓶裝水 Bottled Water

氣泡礦泉水 *Sparkling*	$120	I

*餐期忙碌時段用餐限時100分鐘。*個人低消為一餐或一飲，身高120公分以下免低消。
*內用餐費皆需另加10%服務費。