

| 堅持自己煮高湯 | 不使用人工香精 | 用品質好的食材 |

蝸牛義大利餐廳

SNAIL

TASTY STEAK & COZY PLACE



M E N U



| 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)

pizza & **雙人套餐** Set for 2
pasta or risotto \$1280

套餐包含：佛卡夏麵包二片、湯品二份、分享開胃菜一份、披薩一份、義大利麵或燉飯一份、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
分享開胃菜
4選1

義大利起司蔬菜烘蛋(兩人份) (蛋奶素)
Frittata alla Ortolana

炭烤雞肉雪山凱薩沙拉
Chicken Caesar Salad

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

義大利經典炒野菇
Sauteed Mushroom

Pizza
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
義大利麵 / 燉飯
6選1

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

乳酪蘆筍肉腸水管麵
Sausage-Asparagus
Rigation Alfredo

溫泉蛋波隆那肉醬長曲麵
Reginette Bolognese Con Ragù di
Carne W/ Soft-Boiled Egg

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

蘿勒醬鹽麴雞肉長曲麵
Pesto Shio Kouji Chicken Breast
Reginette

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

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)



主廚推薦



人氣商品



健康素



新品上市



辣味

*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。*非寵物餐廳，動物不得入內。

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)

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

究好豬搭番紅花燉飯 (孕婦不宜)
Saffron Risotto with TW Choice Pork

溫泉蛋波隆那肉醬長曲麵
Reginette Bolognese Con Ragù di Carne W/ Soft-Boiled Egg

乳酪蘆筍肉腸水管麵
Sausage-Asparagus Rigation Alfredo

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

Meat 排餐拼盤

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

究好豬扇子肉
TW Choice Pork Skirt Steak

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

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

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

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

Beverage 飲品 17選4

封底頁面單點飲料任選二款，
不可換購瓶裝水或酒精飲品



雙 pasta & risotto 人分享套餐

\$1680

Set for 2

套餐包含：佛卡夏麵包二片、湯品二份、
分享開胃菜一份、迷你披薩一份、義大利麵或燉飯二份、
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 分享開胃菜 10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

NEW 義式經典炒野菇
Sauteed Mushroom

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 天使紅蝦時蔬沙拉 (需加價80元)
Deep-fried Argentine Red Shrimp Salad (Extra Charge \$80)

NEW 布拉塔無花果沙拉 (需加價80元)
Burrata Salad with Caramelized Figs (Extra Charge \$80)

Pizza 迷你披薩 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 11選2

義大利麵 / 燉飯

NEW 藍鑽蟹肉水管麵  (需加價100元)
Crab Rigation (Extra Charge \$100)

NEW 瘋狂海膽細圓麵 (需加價500元)
JP Uni Spaghetti (Extra Charge \$500)

 豪華香辣海鮮寬麵 
Seafood Tagliatelle With Spicy Sauce

龍膽石斑煙花女細圓麵 
Spicy Grouper Puttanesca Spaghetti

檸檬番茄海鮮水管麵
Lemon Seafood Tomato Sauce Rigation

紅酒菲力皇冠麵
Fillet Steak Creste Di Gallo

宜蘭櫻花蝦奶油皇冠麵
Cream Sauce Sakurashrimp Creste Di Gallo

 牛肝菌菇松露燉飯搭炭烤牛排
Funghi Porcini Risotto With Grilled Steak

天使紅蝦蟹黃燉飯
Crab Risotto With Seared Shrimp

NEW 究好豬搭番紅花燉飯 (孕婦不宜)
Saffron Risotto with TW Choice Pork

日本海膽燉飯 (需加價500元)
JP Uni Risotto (Extra Charge \$500)

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)



主廚推薦



人氣商品



健康素



新品上市



辣味

*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。*非寵物餐廳，動物不得入內。

雙人分享套餐

pasta or risotto & main course

\$2180

Set for 2

套餐包含：佛卡夏麵包二片、湯品二份
 分享開胃菜一份、迷你披薩一份、義大利麵或燉飯二份、
 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 分享開胃菜 10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

NEW 義式經典炒野菇
 Sauteed Mushroom

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 天使紅蝦時蔬沙拉 (需加價80元)
 Deep-fried Argentine Red Shrimp Salad (Extra Charge \$80)

NEW 布拉塔無花果沙拉 (需加價80元)
 Burrata Salad with Caramelized Figs (Extra Charge \$80)

Pizza 迷你披薩 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 9選1

義大利麵 / 燉飯

NEW 藍鑽蟹肉水管麵  (需加價100元)
 Crab Rigation (Extra Charge \$100)

NEW 豪華香辣海鮮寬麵 
 Seafood Tagliatelle With Spicy Sauce

龍膽石斑煙花女細圓麵 
 Spicy Grouper Puttanesca Spaghetti

檸檬番茄海鮮水管麵
 Lemon Seafood Tomato Sauce Rigation

紅酒菲力皇冠麵
 Fillet Steak Creste Di Gallo

宜蘭櫻花蝦奶油皇冠麵
 Cream Sauce Sakurashrimp Creste Di Gallo

NEW 牛肝菌菇松露燉飯搭炭烤牛排
 Funghi Porcini Risotto With Grilled Steak

天使紅蝦蟹黃燉飯
 Crab Risotto With Seared Shrimp

NEW 究好豬搭番紅花燉飯 (孕婦不宜)
 Saffron Risotto with TW Choice Pork

Meat 排餐 10選1

NEW 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
 Not German Pork Knuckle

NEW 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)

NEW 澳洲M8-9和牛臀肉上蓋6盎司 (需加價400元)
 Australia Wagyu MB:8-9 Rump Cap 6 OZ (Extra Charge \$400)

NEW 日本國產F1紐約客牛排6盎司 (需加價400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)

NEW 瘋狂海膽細圓麵
 JP Uni Spaghetti

日本海膽燉飯
 JP Uni Risotto

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

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

\$480

松露松阪豬寬麵

Pork Neck Tagliatelle With Truffle Infused Oil

西班牙松板豬、洋蔥、蒜頭、松露油

\$390



藍鑽蟹肉風琴麵

Crab Radiatori

蒜、紅綠辣椒、蟹肉、頂級蟹腿肉、白酒

\$580



慢燉牛腩牛筋風琴麵

Slow Braised Beef Ragu Radiatori

美國牛腩、美國牛筋、苦甜巧克力、番茄醬汁、牛肉高湯

\$420



瘋狂海膽細圓麵 (每日限量)

JP Uni Spaghetti

日本海膽、芝麻菜

\$1080

個人套餐

* 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

+180元

(麵包、湯、飲品)

B 豐富套餐

+280元

(麵包、湯、開胃菜、甜點、飲品)

C 開胃菜套餐

+300元

(麵包、開胃菜、飲品)

D 大沙拉套餐

+360元

(麵包、大沙拉、飲品)

E 甜點套餐

+250元

(麵包、甜點、飲品)

SET

* 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。* 非寵物餐廳，動物不得入內。



NEW 義大利牛肝菌菇寬麵 (全素)
Funghi Porcini Tagliatelle
奶油、胡椒、牛肝菌菇

\$380



NEW 乳酪蘆筍肉腸水管麵
Sausage-Asparagus Rigation Alfredo
波隆那義式豬肉腸、蘆筍、鮮乳脂、帕達諾起司、黑胡椒

\$320



溫泉蛋波隆那肉醬長曲麵
Reginette 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

\$320



蘿勒醬鹽麴雞肉長曲麵
Pesto Shio Kouji Chicken Breast Reginette
蘿勒醬、四季豆、鹽麴雞胸、巴達諾起司、松子、自製風乾番茄

\$380



龍膽石斑煙花女細圓麵 
Spicy Grouper Puttanesca Spaghetti
龍膽石斑、番茄醬汁、鯷魚、橄欖、辣椒

\$480



檸檬番茄海鮮水管麵
Lemon Seafood Tomato Sauce Rigation
蝦子、透抽、蛤蜊、馬士卡邦起司、新鮮萊姆皮屑

\$420



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

\$420



宜蘭櫻花蝦奶油皇冠麵
Cream Sauce Sakurashrimp Creste Di Gallo
大溪漁港櫻花蝦、白蝦、三星蔥、鮮乳脂

\$480

兒童餐 Kid's Meal



兩種風味選擇：
肉醬麵 / 奶油雞肉麵

餐點含：楓糖薯條、起司蔬菜烘蛋、
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、綜合菇、烤美白菇、秀珍菇
牛肝菌菇、帕達諾起司、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、烤美白菇、秀珍菇、牛肝菌菇
帕達諾起司、牛濃汁、芝麻菜、溫泉蛋 **\$380**



天使紅蝦蟹黃燉飯
Crab Risotto With Seared Shrimp **\$480**
蟹黃醬、天使紅蝦
蔬菜、帕達諾起司



NEW 日本海膽燉飯搭南非鮑魚 (限量)
JP Uni Risotto With South African Abalone
日本海膽、南非鮑魚、法式洋蔥泥
三星蔥油、綠芥末 **\$1080**



NEW 五種起司燉飯
Risotto Five Cheese **\$520**
帕達諾起司、馬自瑞拉起司、高達起司
煙燻起司、布拉塔起司



NEW 究好豬搭番紅花燉飯
Saffron Risotto with TW Choice Pork **\$480**
究好豬扇子肉、瑪斯卡邦起司
法式雞骨肉汁、番紅花 (孕婦不宜)

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



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
羅勒醬、白蝦、透抽、鮭魚



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



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



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



NEW 義式肉腸無花果 **\$420**
Rosemary Onion Sausage with Figs
波隆那豬肉腸、迷迭香、黑橄欖、紫洋蔥
新鮮無花果、馬自瑞拉起司、帕達諾起司

個人套餐

* 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
+180元
(麵包、湯、飲品)

B 豐富套餐
+280元
(麵包、湯、開胃菜、甜點、飲品)

C 開胃菜套餐
+300元
(麵包、開胃菜、飲品)

D 大沙拉套餐
+360元
(麵包、大沙拉、飲品)

E 甜點套餐
+250元
(麵包、甜點、飲品)

SET

* 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。* 非寵物餐廳，動物不得入內。

Meat 排餐



主廚推薦



人氣商品



健康素



新品上市



辣味



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

\$1680



NEW 澳洲M8-9和牛臀肉上蓋6盎司
Australia Wagyu MB:8-9 Rump Cap 6 OZ
澳洲M8-9和牛臀肉上蓋、烤時蔬、紅酒醬汁、昆布鹽

\$1580



NEW 日本國產F1紐約客牛排6盎司
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

\$1580



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

\$980



NEW 美國CH冷藏菲力牛排6盎司
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

\$1580



NEW 阿瑪菲檸檬風味水煮魚
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

\$850



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

\$850



NEW 跳進嘴裡
Saltimbocca
究好豬扇子肉、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。

\$980

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



托斯卡尼辣味燉牛筋
Tuscan Spicy Braised Beef Tendon



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



小拿坡里章魚沙拉
Octopus Salad



焗白醬野菇
Grated Mushroom



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

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



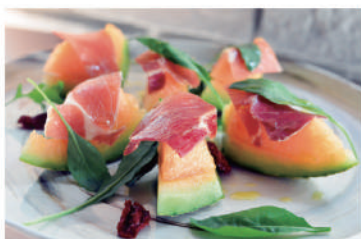
起司松露薯條
Truffle Fries



秘製炸雞翅
Deep-Fried Chicken Wings



萊姆風味炸牡蠣
Deep-Fried Oysters



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

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 天使紅蝦時蔬沙拉
Deep-fried Argentine Red Shrimp Salad
(Extra Charge \$80) (需加價80元)



NEW 布拉塔無花果沙拉
Burrata Salad with Caramelized Figs
(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



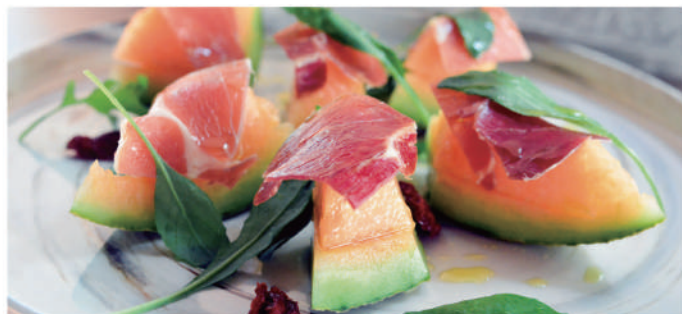
經典烤布蕾
Crème brûlée

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
Prosciutto Crudo di Parma e Melone
帕瑪火腿、哈密瓜、芝麻菜、橄欖油

\$260 / 480
(小份) (大份)



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

\$400



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

\$320



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

\$320



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

\$320



天使紅蝦時蔬沙拉
Deep-fried Argentine Red Shrimp Salad
天使紅蝦、季節時蔬
綜合生菜、檸檬油醋

\$400



NEW 布拉塔無花果沙拉
Burrata Salad with Caramelized Figs
綜合生菜、布拉塔起司、焦糖無花果
義大利老醋膏、芝麻菜

\$400

炸物



秘製炸雞翅佐特製辣醬
Deep-Fried Chicken
雞翅、特製辣醬

\$260



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

\$260



NEW 拿波里炸綜合海鮮
Assorted Deep-Fried Seafood
透抽、紅蝦、鮮魚、法式洋蔥泥、綜合生菜

\$480



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

\$450



松露薯條
Truffle Fries
脆薯、松露醬、義大利帕達諾起司

\$240



主廚推薦



人氣商品



健康素



新品上市



辣味

特色料理



香草究好豬搭馬鈴薯泥及蘆筍

Grilled TW Choice Pork with Mashed Potato & Asparagus

\$380

究好豬扇子肉、洋芋泥、澳洲蘆筍、三星蔥油、法式雞骨肉汁



酥皮胡椒蒜味蝸牛 (限量)

Puff Pastry Escargots

\$280

大蒜、黑胡椒醬、蘑菇、蝸牛、特製酥皮



NEW 焗烤溫泉蛋野菇附佛卡夏麵包

Gratinated Mushroom & Focacci

\$380

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

Sautéed Anchovy Cauliflower

\$280

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

\$150

雞腿肉、蒜苗、洋芋、鮮乳脂



米蘭牛肉蔬菜湯 (美國牛肉)

Beef Minestrone

\$150

牛肉、聖馬扎諾蕃茄、洋蔥、紅蘿蔔、西芹、洋菇、櫛瓜、洋芋



義式番茄海鮮湯

Italian Seafood Soup

\$230

蛤蜊、白蝦、透抽、海魚、聖馬扎諾蕃茄、魚高湯、茴香酒



義式佛卡夏麵包

Focaccia

\$25 / 80

(一片) (四片)

*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。*非寵物餐廳，動物不得入內。

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



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。

Glass
(120ml)

Bottle

\$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



Piccini Memoro Bianco

畢旗利 佳釀白酒

Italy / NV (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。

Glass
(120ml)

Bottle

\$180

\$880



Chavy-Chouet Les Femelottes Bourgogne Blanc

夏維舒未 布根地白酒

France / Burgundy (Chardonnay 100%)

清新的柑橘、甜瓜和糖漬蘋果香氣，濃郁的口感結合宜人的酸度賦予美好的酒體結構，正是最佳適飲期。

\$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



Domaine Ostertag Les Jardins Riesling

奧斯特塔格花園 麗絲玲白酒

France / Alsace (Riesling100%)

迷人的花卉、草本和蘋果的細緻香氣，恰如其分的酸度令人垂涎，口感圓潤散發淡雅的礦物氣息。一款擁有貴族般高雅脫俗氣質的佳釀！

\$320

\$1280

Red 紅酒

		Glass (120ml)	Bottle
	<p>Piccini Memoro Rosso 畢旗利 佳釀紅酒</p> <p>Italy / NV (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。</p>	\$180	\$880
	<p>Mazzei Fonterutoli Chianti Classico DOCG 瑪翠 馮特里 經典奇揚地紅酒</p> <p>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。</p>	\$340	\$1480
	<p>Dark Horse Cabernet Sauvignon 黑馬 卡本內-蘇維濃紅酒</p> <p>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。</p>		\$1080
	<p>Leonardo da Vinci Spa Da Vinci LINARIUS Syrah IGT 達文西莊園 希哈紅酒</p> <p>Italy / NV (Primitivo40%、Montepulciano30%、Nero d'avola20%、Merlot del Veneto 10%) 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。</p>		\$1280
	<p>Torremora Etna Rosso DOC Scalunera 托雷摩拉 埃特納火山 黑階紅酒</p> <p>Italy / Toscana IGT (Sangiovese 60%、Cabernet Sauvignon 20%、Merlot 20%) 酒體呈深寶石紅色。豐富多層次的香氣，包含深色水果、黑色櫻桃、桃子、辣味和咖啡，有著簡樸又優雅結實的單寧。</p>		\$1380
	<p>Piccini Sasso Al Poggio Toscana IGT 畢旗利 超級托斯卡尼紅酒</p> <p>Italy /Verona (Corvinone Veronese65%、Rondinella35%) 櫻桃和紅醋栗的紅色莓果迷人香氣，融合黑莓、李子和黑醋栗的黑色莓果芬芳，堆疊多層次的風味變化。恰到好處的橡木桶陳釀帶來精緻的丁香和肉豆蔻氣息點綴其中，質地均勻漂亮！</p>	\$350	\$1580
	<p>Campagnola Amarone della Valpolicella Classico DOCG 坎帕羅拉 亞曼柔妮紅酒</p> <p>Italy /Piemonte (Nebbiolo100%) 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。</p>		\$2080
	<p>Vietti Barolo Castiglione DOCG 維耶蒂 卡斯提 巴羅洛紅酒</p> <p>France / Alsace (Riesling100%) 美麗的紅寶石色澤伴隨細緻的泥土氣息。令人垂涎的口感與強烈的單寧結構，帶來悠長的餘韻，活潑生動。</p>		\$3300



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！

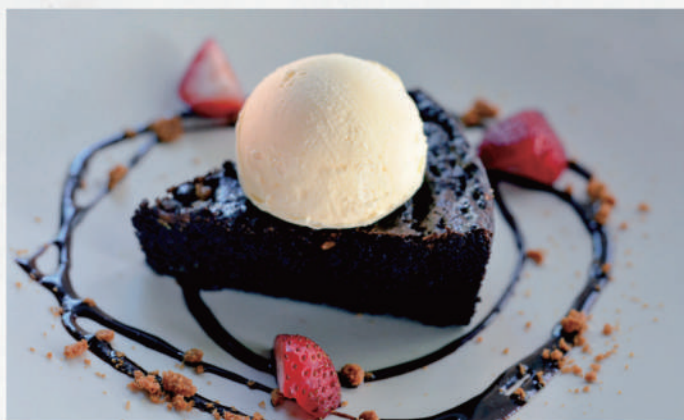


Dessert 甜點



👑 法式千層蛋糕
Mille Crêpe Cake

\$180



巧克力布朗尼搭香草冰淇淋
Ice Cream Brownie

\$170



香草冰淇淋 (三球)
Vanilla Ice Cream

\$160



提拉米蘇 (含吉利丁)
Tiramisu

\$170



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

\$160



👑 經典烤布蕾
Crème brûlée

\$160

Beverage 飲品

❶ 冷飲 ❷ 熱飲

茶 Tea	壺裝飲品可回沖	咖啡牛奶 Coffee & Milk	氣泡飲 Soda	果汁 Juice
錫蘭紅茶 Ceylon Tea	\$140 ❶❷	義式濃縮咖啡 Espresso	柳橙百香果泡泡 Orange Passion Fruit Soda	蜂蜜檸檬寒天 Honey Lemonade with Kantan
奶蓋紅茶 Milk Cap Tea	\$160 ❶	美式咖啡 Caffè Americano	水蜜桃草莓泡泡 Peach & Strawberry Soda	柳橙汁 Orange Juice
檸檬紅茶 Lemon Tea	\$160 ❶	原味拿鐵 Caffè Latte	玫瑰荔枝寒天泡泡 Rose & Lychee Soda	蘋果汁 Apple Juice
南非國寶茶/壺 Rooibos Tea (無咖啡因)	\$150 ❷	烤黑糖拿鐵 Brown Sugar Caff Latte	原味蘇打水(無糖) Soda	瓶裝水 Bottled Water
悠活舒緩茶/壺 Herb Tea (無咖啡因)	\$150 ❷		可樂 Cola	氣泡礦泉水 Sparkling
			\$90	\$120 ❶

*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。*非寵物餐廳，動物不得入內。