

開胃前菜

自製海鹽佛卡夏麵包 熱內亞風格 / 海鹽 / 橄欖油	120	金標純種伊比利火腿	500/1,000
松露脆薯 黑松露醬 / 帕瑪森起司	260	中卷串燒 甜豆 / 鷹嘴豆 / 鯷魚 / 新鮮香草	300
迷你水牛起司與芝麻葉沙拉 櫻桃番茄 / 糯米椒	240	西西里番茄炒貝 橄欖 / 番茄 / 蒜頭	380
義式肉丸子 奧勒岡番茄醬汁 / 帕瑪森起司	280	白酒臘腸炒貝 西班牙手工臘腸 / 鷹嘴豆	420
香炒蘑菇 迷迭香 / 紅蔥	320	法國聖米歇爾山空運貽貝 百里香奶油風味 或 白酒蘿勒風味 (產季限定)	480
萵苣櫛瓜沙拉 柚子紅蔥油醋 / 杏仁 / 陳年起司	360	杜蘭朵小麥粉炸小卷 玉米筍 / 櫛瓜 / 蒔蘿美乃茲	380
山火腿果醋沙拉 無花果酒醋 / 芝麻葉 / 新鮮起司	420	法國生蠔 (2顆)	480
燒烤醋漬大蘆筍 鮮奶乳酪 / 培根	420	烤法國生蠔 (2顆) 煙燻奶油 / 魚子醬 / 薑	520
西班牙頂級 5J 火腿	980	海鮮盤 (需 3 天前預訂) 法國生蠔 / 蝦蟹 / 淡菜 / 青辣椒酒醋 / 雞尾酒醬	2,800

湯 品

洋蔥湯	180	每日例湯	150
海鮮湯 時令海鮮 / 番茄高湯	280		

義大利麵 & 燉飯

茴香肉腸貓耳朵麵 自製茴香肉腸 / 番茄 / 季節時蔬	480	煎小卷墨魚汁燉飯 海釣小卷 / 番茄 / 歐芹	450
松露蛋黃義大利麵 溫泉蛋 / 蘆筍 / 黑松露醬	450	香煎干貝燉飯 北海道干貝 / 烏魚子 / 宜蘭蔥	680
花蝦義大利麵 蒜味鯉魚醬 / 番茄	580	波特酒燉和牛頰肉 澳洲和牛 / 紅酒帕美森燉飯 / 檸檬巴西里	980
龍蝦義大利麵 加拿大野生龍蝦 / 蒜味鯉魚醬汁 / 天使麵	半隻 980 / 整隻 1,480		

商業午餐組合 義大利麵或燉飯類主餐，加購 120 元即享有海鹽佛卡夏麵包、每日例湯、咖啡或茶。

※ 限週間中午時段供應。

披 薩

大蒜辣椒橄欖油“AOP”	360	松露茸菇 美白菇 / 洋菇 / 袖珍菇 / 白茸醬	480
山火腿瑪格莉特 芝麻葉 / 瑪茲瑞拉 / 番茄	480	酒醋燻鴨 青蔥 / 紅醬	480

主 菜

青辣椒檸檬小春雞 鹹檸檬與青辣椒醃醬 / 烤時蔬	780	香草小羔羊 烤時蔬 / 老酒醋	1,800
碳烤盤克夏豬排 烤季節時蔬 / 波菜苗 / 松露鹽	780	肋眼牛排 PRIME 16oz 芝麻葉沙拉 / 陳年起司 / 烤時蔬	1,800
拿波里水煮魚 季節海魚 / 蛤蜊 / 櫻桃番茄 / 黑橄欖	980		

甜 點

提拉米蘇	240	Armani 頂級巧克力	90/pc
每日甜點	150		

另加 10% 服務費 | 自備酒款酌收開瓶費

Antipasti

Foccacia Genova Style/Sea Salt/Olive Oil	120	Jamón Ibérico Bellota	500/1,000
Truffle Fries Truffle Tapenade/Parmesan	260	Calamari Skewers Chickpea/Snap Pea/Salsa Verde	300
Mini Mozzarella & Rocket Salad Cherry Tomato/Manganji Pepper	240	Sicilian Style Steamed Clams Olive/Tomato/Garlic	380
Meat Balls Oregano Tomato Sauce/Parmesan	280	Clams in White Wine Sauce Chorizo/Chickpea	420
Sautéed Mushroom Rosemary/Shallot	320	Mussels From Mont-Saint-Michel Fresh Thyme and Butter or White Wine & Basil	480
Crispy Lettuce Salad Zucchini/Almond/Padano Cheese/Pomelo Vinaigrette	360	Fried Calamari Zucchini/Baby Corn/Dill Mayo	380
Ham & Rocket Salad Serrano Ham/Fig Dressing	420	French Oyster (2pc)	480
Roasted Balsamic Asparagus Bacon Bits/Mozzarella	420	Baked French Oyster (2pc) Smoked Butter/Avruga Caviar/Ginger	520
Jamón Ibérico Cinco Jotas	980	Seafood Platter (requires pre-order 3 days ahead) Oyster/Shrimp/Crab/Mussel/ Cocktail Sauce/Green Chili Mignonette	2,800

Soup

Onion Soup	180	Daily Soup	150
Seafood Soup Seasonal Seafood/Tomato Stock	280		

A 10% Gratuity will be added. | Corkage Shall Be Charged.

Primi

Orecchiette with Fennel Sausage Ragu	480	Risotto Nero with Squid	450
Cheery Tomato/Seasonal Veges/Padano Cheese		Squid/Tomato/Italian Parsley	
Truffle & Egg Spaghetti	450	Seared Scallop Risotto	680
Poached Egg/Asparagus		Hokkaido Scallop/Bottarga/Spring Onion	
Spaghetti with Scampi	580	Risotto al Vino with Wagyu Beef Cheek	980
Anchovy-Garlic Butter		Braised Australian Wagyu Beef Cheek/ Parmesan/Port Wine	
Angel Hair with Lobster	Half 980		
Wild-Caught Canadian Lobster/	Whole 1,480		
Anchovy-Garlic Butter/Lobster Stock			

Weekday Lunch Special Order any Primi and Add Bread, Daily Soup, and Coffee/Tea for only \$120.

Pizza

Aglia Olio Peperoncino	360	Truffle & Mushroom	480
Garlic/Olive Oil/Chili		Three Mushroom/White Mushroom Sauce	
Rocket Margherita	480	Smoked Duck	480
Serrano/Mozzarella/Tomato Sauce		Chive/Balsamic/Tomato Sauce	

Secondi

Roasted Poussin	780	Grilled Rack of Lamb	1,800
Green Chili & Preserved Lemon Marinade/ Roasted Veges		Seasonal Veges/Balsamico	
Roasted Berkshire Pork Chop	780	Prime Rib Eye Steak 16oz	1,800
Seasonal Veges/Truffle Salt		Rocket/Padano Cheese/Roasted Vegetables	
All'acqua Pazza	980		
Clam/Black Olive/Fresh Herbs			

Dolci

Tiramisu	240	Armani Praline Chocolate	90/pc
Daily Cake	150		

A 10% Gratuity will be added. | Corkage Shall Be Charged.

雞尾酒

Spritz	220
經典義大利餐前酒： 氣泡酒、義大利香料苦甜酒、蘇打	
Bellini	220
梨山早桃、柚酒、氣泡酒	
Mojito	250
蘭姆酒、新鮮萊姆、薄荷	
Elderflower Gin Fizz	250
琴酒、接骨木甜酒、青葡萄、密思嘉甜酒、萊姆	
Sangria	250
經典餐酒以義大利檸檬酒與當季莓果表現	
Sgroppino	250
源於威尼斯的冰沙感調酒： 檸檬萊姆雪酪、葡萄伏特加、氣泡酒	
Piña Colada	250
波多黎各的熱帶風情： 蘭姆酒、有機椰奶、優格、鳳梨與萊姆	
El Diablo	250
龍舌蘭、黑醋栗甜酒、萊姆、自製薑汁汽水	
Pegu Club	250
琴酒、柑橘酒、萊姆、柳橙苦精	
Hemingway Daiquiri	250
蘭姆酒、葡萄柚、黑櫻桃酒、萊姆	

單杯葡萄酒

紅/白酒	250
氣泡酒	200
蜜思嘉甜酒	180

啤酒

臺虎 925 拉格 (臺灣/500ml)	220
SUNMAI 蜂蜜啤酒 (臺灣/350ml)	220
Ballast Point Bonito Blonde Ale (美國/355ml)	250

特製軟飲

青葡萄、葡萄柚、薄荷、蘇打	200
藍莓、白桃、蜂蜜、柳橙、蘇打	200
梨山李子蘇打、天然檸檬酵母	180

咖啡 / 茶

黑咖啡	120
拿鐵	150
山山來茶 翠玉烏龍 (熱)	220
TWG 法式伯爵茶	200
新鮮水果茶	180
花草茶 (熱, 無咖啡因)	180

Cocktail

Spritz	220
Citrus-Infused-Amaro/Prosecco/Soda	
Bellini	220
Peach/Yuzu Liqueur/Prosecco	
Mojito	250
Rum/Lime/Mint/Sugar	
Elderflower Gin Fizz	250
Gin/St-Germain Liqueur/White Grape/ Muscat Wine/Soda	
Sangria	250
Limoncello/Seasonal Fruits	
Sgroppino	250
Vodka/Lemon Sorbet/Prosecco	
Piña Colada	250
Rum/Coconut Milk/Pineapple	
El Diablo	250
Tequila/Cassis Liqueur/Lime/ Housemade Ginger Beer	
Pegu Club	250
Gin/Curaçao/Lime/Lemon Sherbet/ Orange Bitters	
Hemingway Daiquiri	250
Rum/Grapefruit/Maraschino/Lime	

Wine by the Glass

Red/White	250
Prosecco	200
Sweet	180

Beer

Taihu Brewing 925 Lager (Taiwan/500ml)	220
SUNMAI Honey Lager (Taiwan/350ml)	220
Ballast Point Bonito Blonde Ale (US/355ml)	250

Soft Specialty

Grape/Grapefruit/Mint/Soda	200
Blueberry/Honey/Peach/ Passion Fruit/Soda	200
House Fermented Plum Soda/ Lemon Yeast	180

Coffee & Tea

Black Coffee	120
Caffè Latte	150
Shan Shan Cha Green Jade Oolong (Hot)	220
TWG French Earl Grey	200
Fruit Tea	180
Herbal Tea (Hot, Non-caffeinated)	180

氣泡酒 FIZZ

N.V.	900 Millesimato Extra Dry, Conti Marinotti	威尼斯, 義大利	1,200
N.V.	Brachetto Rose Dolce, Castello del Poggio	皮埃蒙特, 義大利	1,300
N.V.	Majeur NV, Ayala	香檳區, 法國	2,400
N.V.	Brut Impérial, Moët & Chandon	香檳區, 法國	2,400
2008	Blanc de Blancs, Ayala	香檳區, 法國	3,200

白酒 WHITE

2016	Cadetto, Lungarotti	Umbria, 義大利	1,000
2016	Ribolla Gialla, Ca' Stella	義大利	1,200
2016	Vitese Catarratto, Colomba Bianca	西西里島, 義大利	1,200
2015	Chapel Road Chardonnay, Lake Breeze	朗霍恩河, 澳洲	1,200
2016	Fiano, Chalk Hill	澳洲	1,200
2016	Lugana, Valerio Zenato Le Morette	義大利	1,300
2015	Grechetto, Lungarotti	Umbria, 義大利	1,300
2016	Roero Arneis, Vietti	皮埃蒙特, 義大利	1,500
2016	Sauvignon Blanc, Cloudy Bay	紐西蘭	1,500
2014	Clos Mathis Riesling, Domaine Ostertag	阿爾薩斯, 法國	1,600
2014	Bourgogne, Henri Boillot	布根地	1,800
2014	Zellberg Pinot Gris, Domaine Ostertag	阿爾薩斯, 法國	2,000

紅酒 RED

2016	Vitese Nero d'Avola DOC, Colomba Bianca	西西里島, 義大利	1,200
2017	Crios Malbec, Susana Balbo	阿根廷	1,200
2015	Trestelle Langhe, Montaribaldi	皮埃蒙特, 義大利	1,500
2014	We The People Pinot Noir, Machine Breaker	奧勒岡	1,500
2014	Monica di Sardegna, Ponderi Parpinello	薩丁尼亞, 義大利	1,600
2014	Chianti Classico, Mazzei Fonterutoli	托斯卡尼, 義大利	1,600
2014	Les Piliers, Château Maison Blanche	波爾多	1,700
2014	Valpolicella Ripasso, Corte Volponi	威尼斯, 義大利	1,700
2013	Chianti Classico Riserva, Cantine Guidi	托斯卡尼, 義大利	1,800
2013	Perseo, Le Morette	威尼斯, 義大利	1,800
2013	Marsannay, Joseph Roty	布根地, 法國	2,000
2013	Barolo Pietrin, Franco Conterno	皮埃蒙特, 義大利	2,300
2012	Barolo Castiglione, Vietti	皮埃蒙特, 義大利	3,500
2008	Barolo Riserva Sette Anni, Franco Conterno	皮埃蒙特, 義大利	5,500

甜酒 SWEET

N.V.	Vin Doux, Samos	希臘 (500ml)	1,100
2015	Riesling Spätlese, Abtiehof	Mosel, 德國	1,500

自備酒款酌收開瓶費 | 未成年請勿飲酒 | 另加10%服務費
Drinking is prohibited to minors under the age of 18. | A 10% Gratuity will be added.