

Sharing the Pleasure

分 · 享 · 是 · 美 · 好

若說，狂愛美食是種義大利文化，
那麼，熱愛與朋友、家人同桌分享，
則是義大利人的生活重心。

對於義大利人而言，快樂從不會是孤獨的。
一首美妙的音樂，因為朋友們的歡唱而更加奔放悅耳。
一席豐盛的晚宴，因為家人的團聚共享而更溫馨美味。

生活，有時就該回到簡單的原點！
讓我們每一天，
因為分享，更加美好，令人回味！

午餐 / 晚餐

午餐 11:30AM ~ 14:00PM

晚餐 17:30PM ~ 20:20PM

7歲以上低消\$350元

Afternoon Tea 午茶時光 (限歐式午茶品)

14:30PM ~ 17:00PM

7歲以上低消\$200元

價格需另加10%服務費

需點菜單內容，不含烘焙外賣商品

若對特殊食材過敏請主動告知

禁帶外食

The price is subject to 10% service charge.

Please do not bring outside food or drink.

Please advise our associates if you have any food allergy.

如自備酒水,需收取酒杯清潔費\$50/杯

If you bring your own drinks, you will be charged a glass cleaning fee of \$50/glass

· 手 · 工 · 麵 ·

用了「對勁」的食材 吃起來就能很「帶勁」
義大利人每人每年要吃掉六十磅義大利麵
平均一個禮拜五餐麵食
所有的義大利人都會告訴你
麵要好吃，得有「AL DENTE 彈牙」的口感
麵本身充滿個性
好像正在和牙齒作一種互動彈力般，還充滿了麥香

秘訣一 · 得食材對勁

加入義大利進口的杜蘭小麥粉
而成就了恰如其分的對勁美味

秘訣二 · 得煮的有訣竅

「麵因為新鮮濕潤，較乾燥麵煮來不費時」
這其中，有分寸的溫度與時間掌控是最大的關鍵
才能輕鬆造就一盤熱騰騰的彈性麵食

· 義 · 大 · 利 · 米 ·

標準的義大利燉飯

必須外軟內硬、粒粒分明

選用義大利家庭最常使用的Arborio品種

米粒圓胖，軟硬適中又彈牙

烹調時釋放的澱粉

帶來關鍵的濃稠美味



· 橄 · 欖 · 油 ·

義大利式用油 請把橄欖油瓶傾斜四十五度
第一道天然原始的翡翠活力
萃取自新鮮橄欖果實
不損壞風味的冷壓第一道原汁
是最頂級的初榨橄欖油 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
被廣泛使用於帕莎蒂娜沙拉涼拌料理
或沾著店內手工麵包品味
因為天然原始不加工，就封存了最自然的營養
「吃再多也不用怕胖！」
儘管把油瓶傾斜四十五度，大量使用她吧



· 肉 · 品 ·

我們的產品來自純淨的蘭陽平原，特別挑選極品豪野鴨肉，搭配渾然天成的自然環境與專業細心的飼養，為您呈現最頂級的法式油漬鴨腿美味。除此之外，我們還嚴選CAS認證的國產優良雞肉、台灣豚肉，以及用心挑選的美國牛肉，確保每一口都充滿品質與安心。期待為您帶來最佳的味蕾享受！

· 海 · 鮮 ·

高雄，擁有得天獨厚的海洋資源，是台灣海鮮的寶庫。這裡的海鮮食材新鮮直送，從捕撈到上桌，保留了最純粹的鮮甜滋味。無論是肥美的石斑魚、彈牙的白蝦，還是鮮嫩的透抽，每一口都能感受到大海的氣息。

選擇高雄在地海鮮，品味自然的饋贈，
體驗最真實的美食幸福！



歡 · 聚 · 4 · 人 · 分 · 享 · 餐 ·

麵包
Bread

碳烤中卷/番茄/薑汁油醋
Grilled Squid & Tomatoes with Ginger Vinegar

酥炸麵皮鮮蝦沙拉盅
Crispy Fried Wonton Wraps and Shrimp Salad Cup

主廚例湯 (可選四)
Chef's Soup

市場臘肉/黑胡椒/蛋黃/鳥巢麵
Market Bacon Black Pepper Fettuccine

枋寮吻仔魚與澎湖海菜燉飯
Fangliao Larvae and Penghu Sea Vegetables Risotto

選
一

嫩煎松阪豬&市場鮮魚雙拼
Fried Matsusaka Pork and Fresh Fish

燒烤豬肋排與季節時蔬
Grilled Pork Ribs and Seasonal Vegetables

波特酒燉煮美國牛肋排
Port Wine Braised American Prime Rib

加價\$260

提拉米蘇
Tiramisu

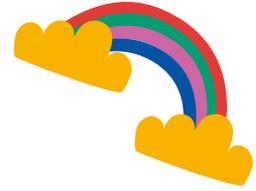
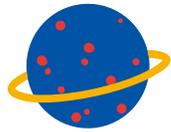
飲品 (選四)
Beverages

美式咖啡 / 拿鐵 / 卡布奇諾 / 紅茶 /
果香風味茶 / 洋甘菊 / 蘋果氣泡飲
Coffee / Latte / Cappuccino / Black Tea / Fruity Tea /
Chamomile / Apple Sparkling Drink

優惠價Special Offer

NT\$3,300

■ 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.



· 歡 · 聚 · 兒 · 童 · 餐 ·
10歲以下兒童

主廚例湯
Chef's Soup

香煎雞肉青醬蝴蝶麵(或燉飯)
(肉品來源台灣)
Pan-fried Chicken Farfalle with Green Sauce (Risotto)

布丁
Pudding

果汁
Juice

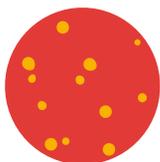


優惠價Special Offer

NT\$380



■ 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.





酥炸麵皮鮮蝦沙拉盅
Crispy Fried Wonton Wraps and Shrimp Salad Cup



菌菇燴田螺
Braised Snails With Mushrooms

APPETIZER & SALAD

開胃菜 · 沙拉

松露薯條佐起士醬
Truffle Chips (Cheese Sauce)

NT\$220

NEW 香草松阪豬鮮果沙拉 (肉品來源西班牙)
Matsusaka Pork Salad with Herbs and Fruits

NT\$350

松阪豬肉經香料醃製嫩煎鎖住肉汁，呈現細膩油脂口感，
搭配新鮮爽脆的季節蔬果，開胃爽口。

NEW 碳烤中卷/番茄/薑汁油醋 (依時令調整品種)
Grilled Squid & Tomatoes with Ginger Vinegar

NT\$360

碳烤中卷加薑末、醬油、砂糖與甘草粉，沾黑葉番茄，
讓人一吃想再吃的古早懷舊風味！

菌菇燴田螺
Braised Snails with Mushrooms

NT\$340

鮮甜的田螺，搭配菌菇，使用雞汁、蔥、蒜燴煮，
使用鑄鐵盅，維持料理溫度香氣濃郁，醬汁帶來層次豐富的口感，
是道讓人滿足味蕾的開胃菜。

酥炸麵皮鮮蝦沙拉盅
Crispy Fried Wonton Wraps and Shrimp Salad Cup

NT\$350

香酥麵皮搭配當季鮮蝦，油炸出鍋後蝦肉鮮嫩彈牙，
搭配麵衣金黃酥脆，生菜與塔塔醬清爽美味。

■ 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

NEW

碳烤中卷/番茄/薑汁油醋

Grilled Squid & Tomatoes with Ginger Vinegar



NEW

香草松阪豬鮮果沙拉

Matsusaka Pork Salad with Herbs and Fruits

SOUP 湯品

野菇濃湯
Mushroom Cream Soup NT\$140

洋蔥湯
Onion Soup NT\$130

南瓜湯
Pumpkin Soup NT\$130

農夫蔬菜湯 全素
Farmer's Vegetable Soup NT\$120



PASTA & Gnocchi

手工義大利麵 / 麵疙瘩

升級套餐加價300元，含麵包、開胃菜、每日例湯、點心
飲品（可選一）：美式 / 拿鐵 / 卡布奇諾 / 紅茶 / 每日茶。其他飲品可折\$50



NEW 香草豬肉捲/絲瓜/紫米麵疙瘩
Bacon and Double Bamboo Shoots with
Garlic and Potato Gnocchi

主廚特製蔬食麵/飯 奶蛋素
Chef's Special Veggie Pasta(Risotto) NT\$320

蒜香羅勒蛤蠣麵
Garlic Basil Clam Pasta NT\$320

NEW 香草豬肉捲/絲瓜/紫米麵疙瘩 (肉品來源台灣)
Bacon and Double Bamboo Shoots with Garlic and Potato Gnocchi NT\$350
紫米麵疙瘩Q彈有嚼勁，低溫烹調嚴選上等後腿豬肉，
絲瓜鮮嫩多汁，綜合入味挑逗味蕾。

舒肥香煎後腿豚肉青醬蝴蝶麵 (肉品來源台灣)
Shufei Pan-Fried Pork Shank with Green Sauce Farfalle NT\$380
濃郁青醬香氣完美結合舒肥後腿豚肉，採用天然香草創造多層次美味，
舒肥低溫真空肉質軟嫩，鮮甜乾煎搭配蝴蝶麵更提升層次風味。

- 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge
- 七歲以上孩童，午/晚餐時段，每人低消\$350

NEW

市場臘肉/黑胡椒/蛋黃/鳥巢麵 (肉品來源台灣)

Market Bacon Black Pepper Fettuccine

NT\$360

鳥巢麵源自於義大利北部及中部地區，
將中式燻臘肉倒入起司、新鮮蛋汁，
讓蛋汁滑順的沾裹在麵條上，撒上黑胡椒調味，Buono!



鮮魚/蛤蜊/蟹肉/海鮮醬汁義大利麵

Pasta with Fresh fish, Clams, Crabmeat and Seafood Sauce

NT\$480

多種當季海鮮，有蛤蜊、鮮魚、蟹肉…
搭配特製的海鮮醬汁，新鮮食材的鮮甜
與義大利麵的完美結合～
腦中浮現的是什麼呢？是海Ocean！



中卷/鮭魚卵/烏魚子墨魚麵

Spaghetti al Nero di Seppia with
Salmon Egg and Striped Mullet

NT\$430

一碗充滿海洋風味的頂級饗宴！
彈牙的中卷搭配鮮甜的鮭魚卵，
濃郁的烏魚子香氣與滑順的墨魚麵完美結合，
每一口都能感受到海洋的鮮美與層次分明的滋味。





枋寮吻仔魚與澎湖海菜燉飯
Fangliao Larvae and Penghu Sea Vegetables Risotto



嫩煎雞腿肉醃漬鳳梨/菌菇燉飯
Pan-fried Chicken , Pickled Pineapple Mushroom Risotto

RISOTTO 燉飯

升級套餐加價300元，含麵包、開胃菜、每日例湯、點心
飲品（可選一）：美式 / 拿鐵 / 卡布奇諾 / 紅茶 / 每日茶。其他飲品可折\$50

嫩煎雞腿肉醃漬鳳梨/菌菇燉飯（肉品來源台灣） NT\$350

Pan-fried Chicken , Pickled Pineapple Mushroom Risotto

秘製鳳梨豆豉醬醃漬，濃郁醬汁裹覆著厚磅雞腿肉，熱火乾煎後，皮脆、肉嫩、多汁，酸甜嫩煎雞腿肉搭配義式燉飯，豐富又有飽足感。

枋寮吻仔魚與澎湖海菜燉飯（因季節產量調整漁貨產地為主） NT\$380

Fangliao Larvae and Penghu Sea Vegetables Risotto

特選枋寮吻仔魚肉質柔軟；澎湖海菜口感細緻且風味獨特，奶油醬汁搭配鮭魚鮮味滿滿，彷彿親臨體驗台灣沿海小鎮風情！

NEW

香草松阪豬/櫛瓜/南瓜燉飯（肉品來源西班牙） NT\$360

Matsusaka Pork with Herbs, Zucchini and Pumpkin Risotto

新鮮南瓜慢火烤軟，加入奶油打成南瓜泥與櫛瓜、燉飯拌炒，大火嫩煎松阪豬，香氣口感一次滿足。

NEW

鮮魚/九孔鮑/干貝/青醬燉飯 NT\$460

Fresh Fish, Abalone, Scallop and Green Sauce Risotto

干貝、九孔鮑、鮮魚…非常新鮮吃的到自然的鮮甜味，經典款海鮮青醬飯。

- 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.
- 七歲以上孩童，午/晚餐時段，每人低消\$350



NEW

香草松阪豬/櫛瓜/南瓜燉飯

Matsusaka Pork with Herbs, Zucchini and Pumpkin Risotto



NEW

鮮魚/九孔鮑/干貝/青醬燉飯

Fresh Fish, Abalone, Scallop and Green Sauce Risotto

NEW

法式油封鴨腿與季節時蔬 (肉品來源台灣)

NT\$650

French Duck Leg Confit and Seasonal Vegetables

法式經典油封鴨腿，選用宜蘭的櫻桃鴨，以法式古法鹽漬風乾後浸泡在大量鴨油與香料裡，低溫烘烤搭配季節時蔬，慶祝佳節聚餐最佳選擇料理



MAIN COURSE 主菜

升級套餐加價300元，含麵包、開胃菜、每日例湯、點心

飲品（可選一）：美式 / 拿鐵 / 卡布奇諾 / 紅茶 / 每日茶。其他飲品可折\$50



燒烤豬肋排與季節時蔬
Grilled Pork Ribs and Seasonal Vegetables

燒烤豬肋排與季節時蔬 (肉品來源台灣)

Grilled Pork Ribs and Seasonal Vegetables

NT\$720

使用秘製香料醬汁醃製甘甜「蜜汁」，低溫燒烤厚實有嚼勁的豬肋排，大口吃肉的快樂，每一口都是濃濃的幸福。

NEW

嫩煎松阪豬&市場鮮魚雙拼 (肉品來源西班牙)

Fried Matsusaka Pork and Fresh Fish

NT\$720

松阪豬煎至外酥內嫩，選用當季鮮魚，搭配時令蔬菜完美結合。

NEW

波特酒燉煮美國牛肋排 (肉品來源美國)

Port Wine Braised American Prime Rib

NT\$980

美國牛肋排以波特酒燉煮，酒香濃郁，肉質軟嫩，入口即化。搭配波特酒的甜美與深層風味，讓整道菜更加豐富且層次分明，是一道適合與家人或朋友分享的美味佳餚！

- 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.
- 七歲以上孩童，午／晚餐時段，每人低消\$350

NEW

嫩煎松阪豬&市場鮮魚雙拼

Fried Matsusaka Pork and Fresh Fish



NEW

波特酒燉煮美國牛肋排

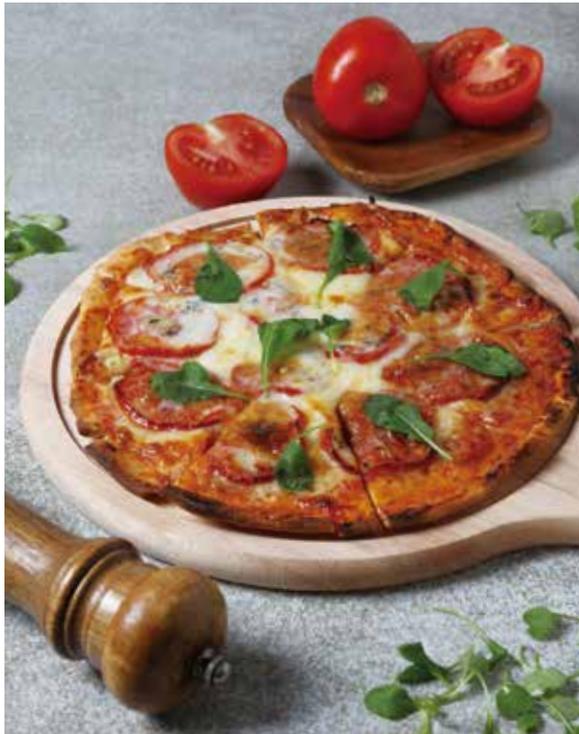
Port Wine Braised American Prime Rib





PIZZA 比薩

升級套餐加價300元，含麵包、開胃菜、每日例湯、點心
飲品（可選一）：美式 / 拿鐵 / 卡布奇諾 / 紅茶 / 每日茶。其他飲品可折\$50



NEW 照燒中卷比薩
Teriyaki Squid Pizza
NT\$350

NEW 無花果/莫札瑞拉起司/臘腸比薩
Fig Mozzarella Sausage Pizza
(肉品來源西班牙)
NT\$360

馬格麗特比薩 蛋奶素
Magritte Pizza
NT\$320

海鮮明太子比薩
Seafood Mentaiko Pizza
NT\$360

- 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.
- 七歲以上孩童，午／晚餐時段，每人低消\$350

NEW!

照燒中卷比薩

Teriyaki Squid Pizza

比薩版的章魚小丸子，Q彈中卷淋上照燒醬，加入清新口感的櫛瓜片，番茄餅皮鹹中帶甜。

NEW!

無花果/莫札瑞拉起司/臘腸比薩

Fig Mozzarella Sausage Pizza

高溫經典番茄羅馬比薩餅皮口感外脆內Q彈，無花果與臘腸與莫札瑞拉起司共舞，微鹹微甜像是一場甜美與驚喜的碰撞！



Dessert

甜點



提拉米蘇分享盤
Tiramisu

NT\$280

巧克力布朗尼
Chocolate Brownie

NT\$300

歐式小蛋糕
Homemade cake

◎現場蛋糕櫃挑選(金額依現場販售為主)

■以上價格需另加10%服務費
The price is subject to 10% service charge.

帕莎蒂娜精品莊園咖啡 Pasadena Estate-Grown Coffee

巴拿馬 藝伎 詹森莊園 水洗/淺焙 NT\$250
Panama Geisha Janson Washed / Light Roast

衣索比亞 耶加雪菲G1 水洗/淺焙 NT\$120
Ethiopia Yirgacheffe G1 Washed / Light Roast

經典咖啡 Classic Coffee (熱/冰)

義大利濃縮咖啡 限熱飲 NT\$100
Espresso

拿鐵咖啡 原味/焦糖/榛果·焦糖/榛果另加10元 NT\$120
Latte

卡布奇諾咖啡 原味/焦糖/榛果·焦糖/榛果另加10元 NT\$120
Cappuccino

柳橙美式咖啡 (冰) NT\$120
Orange Americano

西西里咖啡 (冰) NT\$120
Lemon Coffee

薄荷咖啡 NT\$130
Mint Coffee

摩卡咖啡 NT\$130
Mocca



經典茶 Classic Tea

大吉嶺紅茶 Darjeeling Black Tea 產地：德國	NT\$150
錫蘭紅茶 Ceylon Black Tea 產地：斯里蘭卡	NT\$150
伯爵紅茶 Earl Grey Black Tea 產地：德國	NT\$150

果香茶 Classic Tea

蜜桃玫果茶 Peach Apricot 產地：德國 蘋果丁/蜜桃丁/杏桃丁/玫瑰果/柑橘皮/洛神花	NT\$150
冰釀愛琴海果粒茶 Iced Aegean Sea 產地：德國 蘋果/番石榴/檸檬草/草莓/向日葵/玫瑰花/胡椒薄荷/紅玫瑰/橙花/黑莓葉/甜菊葉	NT\$150
洋甘菊花茶 Camomile Tea (無咖啡因) 產地：德國 德國洋甘菊/甘草	NT\$150
新鮮香草茶 Fresh Herbs (無咖啡因) 產地：台灣 檸檬草/薄荷葉/甜菊/馬郁蘭/香蜂草	NT\$150

奶茶 Milk Tea 產地：台灣

鮮奶茶 Milk Tea (熱/冰)	NT\$180
伯爵奶茶 Earl Grey Milk Tea (熱/冰)	NT\$200
手工黑糖QQ鮮奶 Milk with Brown Sugar Jelly (限冰飲)	NT\$120

鮮果汁 Fresh Juice

檸檬蘋果汁 Lemon With Tree Top Apple Juice	NT\$120
蜂蜜檸檬汁 Honey Lemon Juice	NT\$120
奇異果汁 Kiwi Juice	NT\$150



無酒精特調飲料/軟性飲品 Non-Alcoholic Beverages

日式抹茶拿鐵 (熱/冰) Green tea latte	NT\$130
蜂蜜檸檬氣泡飲 Honey Lemon Sparkling Drink	NT\$150
蘋果氣泡飲 Apple Sparkling Drink	NT\$100
可爾必思檸檬蘇打 Calpis Lemon sparkling	NT\$100
可樂 Cola	NT\$90 杯 / NT\$250 壺
莫西多 Mojito	NT\$200 杯 / NT\$499 壺

經典雞尾酒特調 Cocktail

莫西多 Mojito	NT\$250 杯 / NT\$699 壺
伏特加檸檬 Vodka Lime	NT\$250
波本可樂 Whisky coke	NT\$450

啤酒 Beer

海尼根 Heineken	NT\$120
1664啤酒 1664 Beer	NT\$180



水類 Water

聖沛黎洛氣泡水 S.Pellegrino 1000ml	NT\$120
義大利芭娜礦泉水 Acqua Panna 1000ml	NT\$120

Afternoon Tea

午茶時光 / 歐式午茶

供餐時間：14:30PM~17:00PM



法式午茶 · 精品小蛋糕

以法式甜點與咖啡 & 茶飲藝術
為您打造專屬的優雅時光

法式精品小蛋糕搭配任意飲品
咖啡 / 茶 / 奶茶 / 飲料 (酒精飲料除外)

組合價折扣30元

■ 以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.