

PIZZA 披薩

我們的披薩特殊之處不只在高品質食材，餅皮也扮演著重要的角色。只使用義大利進口 Le 5 Stagioni "00" 麵粉，經過72小時的低溫慢發酵技術，讓酵母完整消耗麵糰中的醣與麩質，使餅皮的表皮酥脆而內部鬆軟有嚼勁，充滿麵香，且更好消化沒有負擔。

1. 水手披薩 **Marinara** 180

經典披薩：番茄泥・大蒜・奧勒岡

"Sailor style": tomato sauce, garlic, garlic oil, and oregano

2. 瑪格麗特 **Margherita** 280

經典披薩：番茄泥・莫札瑞拉・起司・羅勒 (水牛乳酪瑪格麗特 +80)

"Classic Margherita": tomato sauce, mozzarella, and basil (Margherita con Mozzarella di Bufala +80)

3. 拿坡里 **Napoli** 340

番茄泥・莫札瑞拉起司・西西里鯷魚・酸豆・奧勒岡

"Traditional Naples": tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, and oregano

4. 火腿蘑菇 **Prosciutto e Funghi** 400

番茄泥・莫札瑞拉起司・歐洲黃金火腿・蘑菇

"Ham and mushroom": tomato sauce, mozzarella, golden ham, and champignon mushrooms

5. 沙拉米臘腸 **Salamino** 420

番茄泥・莫札瑞拉起司・辣味沙拉米臘腸・奧勒岡

"Salami": tomato sauce, mozzarella, spicy salami, and oregano

6. 帕米吉娜烤茄 **Parmigiana** 340

番茄泥・莫札瑞拉起司・火烤日本圓茄・格蘭娜起司・羅勒 (素食)

"Eggplant parmigiana": tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, grana padano, basil (vegetarian)

7. 卡布里喬沙 **Capricciosa** 460

番茄泥・莫札瑞拉起司・蘑菇・歐洲黃金火腿・橄欖・西西里鯷魚・朝鮮薊

"A little bit of everything": tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, golden ham, olives, anchovies, and artichokes

8. 蕪菁葉香腸 **Salsiccia e Friarielli** 480

莫札瑞拉起司・義式豬肉腸・南義蕪菁葉

"Sausage and broccoli rabe": mozzarella, Italian sausage, and friarielli

EXTRA

肉類/芝麻葉/蕪菁葉 Meat/Arugula/Friarielli +100

羅馬綿羊起司/格蘭娜起司/蔬菜 Pecorino Romano/Grana Padano/Vegetables +60

水牛莫札瑞拉起司 Mozzarella di bufala (半顆/half) +120 (限番茄底披薩/only for tomato based pizza)

莫札瑞拉起司/古根佐拉藍起司 Mozzarella/Gorgonzola +80

PIZZA 披薩

Not only the high quality local ingredients, but also the dough plays an important role. We use only Italian imported Le 5 Stagioni "00" flour and age the dough for 72 hours with the inclusion of "biga". Thanks to the long fermentation process, the yeast breaks down the carbohydrates and gluten, which makes our pizza easy to digest, more nutritious, aromatic, and rich in texture. The pizza you enjoy here isn't just going to be a delicious meal - it's going to be like experiencing the pizza culture of Italy.

9. 惡魔辣椒 Diavola 380

番茄泥 · 莫札瑞拉起司 · 紫洋蔥 · 辣味沙拉米臘腸 · 黑橄欖 · 辣椒
"Spicy devil": tomato sauce, mozzarella, red onion, spicy salami, olives, and chilli flakes

10. 春日 Primavera 400

莫札瑞拉起司 · 迷迭香烤馬鈴薯 · 培根 · 蝦夷蔥
"Spring": mozzarella, rosemary-roast potatoes, bacon, and chives

11. 四起司 Quattro Formaggi 420

莫札瑞拉起司 · 羅馬綿羊起司 · 古根佐拉藍起司 · 格蘭娜起司 · 巴西里
"Four cheese": mozzarella, pecorino romano, gorgonzola, grana padano, and parsley

12. 沙里娜櫻桃番茄 Salina 340

莫札瑞拉起司 · 櫻桃番茄 · 黑橄欖 · 酸豆 · 奧勒岡 (素食)
"Cherry tomato": mozzarella, cherry tomato, olives, capers, and oregano (vegetarian)

13. 卡波娜拉 Carbonara 400

莫札瑞拉起司 · 培根 · 雞蛋 · 格蘭娜起司 · 羅馬綿羊起司 · 黑胡椒 · 巴西里
"Classic carbonara": mozzarella, bacon, egg, grana padano, pecorino romano, black pepper, and parsley

14. 蜂蜜堅果 Miele & Noci 480

莫札瑞拉起司 · 古根佐拉藍起司 · 義式風乾火腿 · 蜂蜜 · 核桃
"Honey & nuts": mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, honey, and walnuts

15. 火腿芝麻葉 Prosciutto e Rucola 550

番茄泥 · 莫札瑞拉起司 · 義式風乾火腿 · 芝麻葉 · 櫻桃番茄 · 格蘭娜起司
"Dry-cured ham & arugula": tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, arugula, cherry tomato, and grana padano

16. 松露蘑菇 Tartufina 540

莫札瑞拉起司 · 蘑菇 · 義式風乾火腿 · 松露醬
"Truffle": mozzarella, champignon mushrooms, prosciutto crudo, and truffle cream

EXTRA

肉類/芝麻葉/蕪菁葉 Meat/Arugula/Friarielli +100
羅馬綿羊起司/格蘭娜起司/蔬菜 Pecorino Romano/Grana Padano/Vegetables +60
水牛莫札瑞拉起司 Mozzarella di bufala (半顆/half) +120 (限番茄底披薩/only for tomato based pizza)
莫札瑞拉起司/古根佐拉藍起司 Mozzarella/Gorgonzola +80

PIZZA 披薩

在義大利，最頂級的披薩麵團製作方式總是費時且繁雜，除了嚴格的溫度控制，麵粉種類的選擇以外，老麵(Biga)的使用也非常重要。Pizza Persé 專程前往義大利取經，帶來傳統製作方式與配方，並且不做在地化改變。您在這享用的披薩，將不只是單純一頓美味的餐點，而是猶如置身義大利的披薩文化體驗。

17. 紫翠莎 Sfiziosa 420

番茄泥·莫札瑞拉起司·紫包心菜·迷迭香烤馬鈴薯·辣味沙拉米臘腸·辣椒·格蘭娜起司

"Follow your desires": tomato sauce, mozzarella, radicchio, rosemary-roast potatoes, spicy salami, chill, grana padano

18. 仲夏 Estate 580

番茄泥·莫札瑞拉起司·煙燻鮭魚·芝麻葉·酸豆·櫻桃番茄·瑞可達起司·檸檬絲

"Summer": tomato sauce, mozzarella, capers, smoked salmon, arugula, cherry tomato, ricotta, and lemon peel

19. 秋日田園 Autunno 430

番茄泥·莫札瑞拉起司·嫩煎蘑菇·義式豬肉腸·古根佐拉藍起司·蝦夷蔥

"Autumn": tomato sauce, mozzarella, sautéed mushroom, Italian sausage, gorgonzola, and chives

20. 奧特蘭花園 Ortolana 380

莫札瑞拉起司·火烤日本圓茄·迷迭香烤馬鈴薯·櫻桃番茄·焦糖洋蔥·巴西里(素食)

"Garden": mozzarella, grilled eggplant, rosemary-roast potato, cherry tomato, caramelized onion, and parsley (vegetarian)

21. 農夫 Contadina 470

番茄泥·莫札瑞拉起司·嫩煎蘑菇·朝鮮薊·培根·古根佐拉藍起司

"Farmer style": tomato sauce, mozzarella, sautéed mushroom, artichoke, bacon, and gorgonzola

22. 暮雪 Inverno 420

莫札瑞拉起司·焦糖洋蔥·義式豬肉腸·格蘭娜起司

"Winter": mozzarella, caramelized onion, Italian sausage, and grana padano

23. 小豬波奇莉娜 Porcellina 480

番茄泥·莫札瑞拉起司·歐洲黃金火腿·培根·義式豬肉腸·沙拉米臘腸

"Little piggy": tomato sauce, mozzarella, golden ham, bacon, Italian sausage, and salami

24. 海洋的果實 Frutti di Mare 460

番茄泥·淡菜·藍蝦·中卷·大蒜油·大蒜·巴西里

"Fruits of the sea": tomato sauce, mussels, shrimps, squid, garlic oil, garlic, and parsley

EXTRA

肉類/芝麻葉/蕪菁葉 Meat/Arugula/Friarielli +100

羅馬綿羊起司/格蘭娜起司/蔬菜 Pecorino Romano/Grana Padano/Vegetables +60

水牛莫札瑞拉起司 Mozzarella di bufala (半顆/half) +120 (限番茄底披薩/only for tomato based pizza)

莫札瑞拉起司/古根佐拉藍起司 Mozzarella/Gorgonzola +80