

MENU

Osteria
by Angie



BREAD & CO..... \$120
Osteria spread & roasted olives
麵包籃 · 主廚自製抹醬與香草橄欖

FISH OF THE DAY
market price
daily selection from Yilan harbour
每日鮮魚 · 宜蘭海港現流魚貨

RISOTTO

FUNGI \$450
risotto with porcini and seasonal mushrooms
牛肝菌菇燉飯 · 季節蘑菇

CAPESANTE..... \$500
risotto with tomato, burrata, pan seared scallops
嫩煎干貝燉飯 · 蕃茄 · 普拉達起司



SOUP

PUMPKIN \$300
with fresh truffle
南瓜濃湯 · 現刨黑松露

SEAFOOD..... \$320
spicy tomato broth, calamari, prawn
鮮茄海鮮湯 · 鮮蝦透抽與時令海鮮



DESSERTS

每日甜點 - 請參考展示櫃

由西西里甜點主廚
Andrea Bonaffini當家的
Yellow Lemon黃檸檬甜點店
鮮做直送。
天馬行空的甜點創意、前衛高超的甜點技術、堅持天然新鮮的食材，給您愉快的甜蜜享受。

Our showcase desserts are created by Chef Andrea, from our sister restaurant Yellow Lemon. Please ask your waiter for a sampler.

All prices include 5% vat and subject to 10% service charge
所有價格皆含百分之五加值營業稅
另需加百分之十服務費

SMALL PLATES

SUBRIC \$350
zucchini flan, buffalo mozzarella, tomato fondue
義式炸櫛瓜球 · 馬茲瑞拉起司 · 櫻桃蕃茄醬

OCTOPUS "AL FORNO"..... \$400
roasted octopus, lemon and potato foam, bagna cauda
爐烤章魚襯檸檬香芋泥 · 香蒜鯷魚醬

BATTUTA..... \$450
US beef tartar, black truffle egg
生牛肉塔塔 · 黑松露水波蛋

GRILLED & ROASTED..... \$320
asparagus, pumpkin, tomato, oyster mushroom and radicchio with mix seeds, almonds and honey truffle vinaigrette
碳烤蔬菜盤 · 蘆筍 · 南瓜 · 番茄 · 杏包菇 · 紫菊苣 · 綜合瓜子與蜂蜜松露油醋

TRIPPA..... \$300
Venetian beef tripe, tomato sauce, Parmigiano 24 months
威尼斯風味牛肚 · 番茄醬汁 · 帕米吉諾乾酪

BATSOA..... \$300
fried pig trotters, spicy dip
酥炸豬腳 · 特製辣味沾醬

CAPESANTE..... \$550
seared scallops, mushrooms, rocket
嫩煎干貝 · 蘑菇 · 芝麻菜

SEAFOOD "PADELLATA"..... \$480
sautéed clam and seasonal seafood in white wine
鍋煎時令海鮮暖沙拉 · 白酒蛤蠣

CALAMARI..... \$350
fried calamari, osteria dip
酥炸鮮魷 · 招牌沾醬

MUSSELS MARINARA

whole整份 \$920 half半份 \$480
spicy tomato sauce, basil
法國AOC淡菜 · 辣味番茄醬汁 · 羅勒

VEGETARIAN DISH
出現前符號代表該項為素食

BRUSCHETTA 2PC

SALSICCIA..... \$280
sausage, mushroom, Provola cheese
手工茴香香腸 · 蘑菇 · 煙燻起司

PARMA HAM..... \$280
fresh tomato, Parma ham, rocket
新鮮蕃茄 · 帕瑪火腿 · 芝麻菜

SEA URCHIN & MOZZARELLA..... \$280
tomato pesto, mozzarella and sea urchin
新鮮海膽 · 風乾番茄醬 · 水牛乳酪



whole整尾 \$2200 half半尾 \$1200

ANGEL HAIR
spicy marinara sauce and basil
龍蝦天使髮麵 · 辣味番茄羅勒醬汁

RISOTTO
with zucchini, lemon and mint
龍蝦燉飯 · 節瓜 · 檸檬 · 薄荷

OVEN BAKED
served with clams and black olives in white wine sauce
窯烤龍蝦 · 白酒橄欖炒蛤蠣

COLD CUTS & CHEESES

All served with bread and pickles
附麵包與義式醃漬蔬菜

CULATELLO..... \$880
culatello ham, honey melon, "Chiacchere" bread
古拉泰勒風乾火腿 · 18個月熟成 · 蜜瓜 · 酥炸披薩麵包棒

COLD CUTS SELECTION..... \$780
served with rosemary focaccia and home made pickles
綜合火腿與臘腸拼盤 · 香料佛卡夏麵包 · 義式醃漬蔬菜

CHEESE SELECTION..... \$680
served with bread, honey and dried fruits
綜合起司拼盤 · 脆烤麵包 · 蜂蜜與果乾

SALADS

ROCKET \$350
aged balsamico, red beet, orange parmigiano reggiano, mix seeds
芝麻菜沙拉 · 甜菜根 · 柳橙 · 綜合瓜子仁 · 帕米吉諾乾酪與陳年酒醋

QUINOA..... \$380
quinoa, roasted vegetables, mint, ricotta cheese
藜麥沙拉 · 碳烤蔬菜 · 薄荷 · 瑞可達起司

MUSHROOM & SPINACH..... \$300
sautéed with garlic and herbs
地中海香料炒蘑菇 · 嫩葉菠菜沙拉

PRAWNS AND ASPARAGUS..... \$450
prawns, grapefruit, asparagus, capsicum sauce
老虎蝦沙拉 · 葡萄柚 · 蘆筍 · 甜椒醬汁



MARGHERITA..... \$350
tomato sauce, mozzarella and basil
瑪格麗特 · 番茄醬汁 · 馬茲瑞拉起司 · 羅勒

PROSCIUTTO E RUCOLA..... \$500
tomato sauce, mozzarella, rocket, parma ham
帕瑪火腿與芝麻菜 · 番茄醬汁 · 馬茲瑞拉起司

DIAVOLA..... \$480
spicy salami, tomato, mozzarella and basil
辣味風乾臘腸 · 番茄醬汁 · 馬茲瑞拉起司 · 羅勒

BISMARCK..... \$480
tomato sauce, mozzarella, bacon, spinach, poached egg
培根 · 馬茲瑞拉起司 · 菠菜 · 水波蛋 · 蕃茄醬汁

PESCATORA..... \$450
tomato sauce, seasonal seafood
綜合海鮮 · 番茄醬汁

4 FORMAGGI..... \$460
mozzarella, gorgonzola, parmigiano, Provolta affumicata, sweet apple
起司四重奏 · 馬茲瑞拉起司 · 戈貢佐拉藍紋乳酪 · 帕米吉諾乾酪 · 煙燻起司 · 鮮脆蘋果

All our Pizzas are baked in an Italian oven and we use only imported buffalo mozzarella cheese from Italy
我們的比薩烤爐來自義大利，使用的水牛馬茲瑞拉起司皆由義大利進口

MAIN DISHES

BEEF..... 5oz / \$1,180
US prime beef.
grilled beef Rib eye, rocket, Mediterranean herbs
美國極品級肋眼牛排 · 芝麻菜 · 地中海香草

LAMB..... 9oz / \$1,080
New Zealand Merino lamb
roasted in pistachio crust, english mustard
紐西蘭美利奴高原香草羊排 · 開心果脆皮

CHICKEN..... \$750
US free range spring chicken
wood-fire roasted chicken, pear chutney
窯烤美國自由放養春雞 · 燉洋梨酸甜醬

PORK CHOP..... \$780
US Berkshire pork
fried pork cutlet, hazelnut and mustard crust, potato
義式炸豬排 · 榛果脆皮與芥末醬 · 洋芋脆片

PASTA

Our pasta dishes are freshly cooked "a la minute"
現點現做保持新鮮

FUSILLI..... \$420
pork and beef ragu' bolognese
螺旋麵 · 波隆那燉肉醬

TORTELLI..... \$420
Potato and leek tortelli, tomato, Parmigiano 24months
洋芋韭蔥麵餃 · 蕃茄 · 帕米吉諾乾酪

LINGUINE \$500
seasonal seafood and tomato sauce
時令海鮮細扁麵 · 自製燉番茄醬汁

ORECCHIETTE..... \$500
asparagus, sausage and black truffle cream sauce
黑松露奶油耳型麵 · 手工香腸與蘆筍

SPAGHETTI \$450
AOP, clams in white wine, broccoli cream
白酒蛤蠣義大利麵 · 蒜香辣椒 · 青花菜奶油醬汁

TROFIE \$480
hand made Trofie basil pesto, tiger prawns
羅勒青醬手搓麵 · 老虎蝦

MEZZEMANICHE..... \$420
amatriciana, tomato sauce, pancetta, Pecorino cheese
辣味蕃茄培根大寬麵 · 羊奶酪

Osteria

by *Angie*

HOUSE WINE

GLASS CARAFE BTL

Muscadet Amphibolite Nature 2013 \$320 \$920 \$1800

Domaine Landron, Joseph Landron, Loire, France

有著檸檬、梨子和礦物質香。酸度活潑酒體輕盈，入口後呈現檸檬和鹹鹹如海水般淡雅的味道。



White



Melon de
Bourgogne



Dry / mineral / citrus & lime

White Moscato d'Asti 2013 \$320 \$940 \$1800

Bera Vittorio e Figli, Piedmont, Italy

純粹與完美的平衡，新鮮的蘋果味，清爽的蘋果蘇打香氣，是一款極度展現獨特風土表現的白酒。



White



Moscato



Light bubble / melon / pear / honey

Bandol Rose 2012..... \$320 \$880 \$1,700

Domaine de la Tour du Bon, Provence, France

這款Rose有著甜香料、甘草、血柳丁、海水味和草莓氣息，是一款適合和亞洲美食搭配的酒。



Rose



Grenache
Cinsault
Mourvèdre



Dry / aromatic / herbal & savoury

Chianti Rufina 2013..... \$280 \$720 \$1,450

Fattoria Selvapiana, Tuscany, Italy

成熟櫻桃果味和甘草清香，濃郁多汁且隱藏巧克力風味。強烈的煙草和土壤複雜性。



Red



Sangiovese
Canaiolo



Dry / juicy / spice & cherries

Vin de Table Français Carmenet 2010 \$320 \$940 \$1,800

Matthieu Cosse & Catherine, Southwest, France

豐富果香，並以草莓和櫻桃最為突出，優雅的香料味。圓潤良好的酸度支撐渾厚酒體。



Red



Cabernet
Franc



Mild / vibrant / black cherry & herbs

Avec le Temp Cote du Roussillon Villages 2011 \$300 \$880 \$1,700

Domaine du Bout du Monde, Roussillon, France

有著濃郁多汁的黑醋栗、黑櫻桃、松林和輕微的蜂蜜香味，口中有著辛香料、藍莓、肉桂等豐富口感。



Red



Carignan



Dry / woody / cherry / peppery



ANGIE'S F&B GROUP
安琪餐飲集團

信義微風店

台北市信義區忠孝東路五段68號4樓

No 68, Sec 5, Zhongxiao E. Rd, Taipei, Taiwan

TEL 02- 2722-3618

大直店

台北市中山區樂群三路61號

No 61, Lequn 3rd, Zhongshan Dist, Taipei, Taiwan

TEL 02-8502-7733 FAX 02-8501-2121

光復店

台北市光復南路280巷33號

No 33, Lane 280, Guangfu S. Rd, Taipei, Taiwan

TEL 02-2711-0385 FAX 02-2711-0386

www.osteria.com.tw

主廚雙人套餐 CHEF'S SET

Bread, osteria dip & roasted olives
麵包籃 · 主廚自製抹醬與香草橄欖

OSTERIA APPETIZER COMBINATION

Bruschetta porchetta, tomato pesto and friarielli
脆烤開胃麵包 · 豬肉捲薄片 · 風乾番茄醬與芥蘭菜苗

Caprese, parma ham and mozzarella, fresh tomato and rocket
卡布里沙拉 · 帕馬火腿 · 新鮮水牛乳酪 · 番茄與芝麻葉

Octopus "al forno, roasted with spicy chorizo, chickpea cream
爐烤章魚 · 辣味西班牙臘腸與鷹嘴豆泥

Calamari, fried with mayo "bagnetto" dip
酥炸鮮魷 · 荷蘭芹青醬美乃滋

SOUP

(choice of one 擇一)

Pumpkin, and truffle
南瓜濃湯 · 現創黑松露

Seafood, with tomato, calamari, prawn and clams
鮮茄海鮮湯 · 鮮蝦透抽與蛤蠣

MAIN COURSE

(choice of one 擇一)

Risotto funghi, camaroli rice, porcini and seasonal mushrooms
牛肝蕈菇燉飯 · 季節蘑菇
1,200

Rosemary chicken, wood fire roasted US spring chicken, pear chutney
窯烤美國自由放養春雞 · 燉洋梨酸甜醬
1,400

Merluzzo, oven baked cod filet with black olives, onion and tomato sauce
爐烤紅茄燴鱈魚 · 黑橄欖 · 洋葱
1,600

Lobster angel hair, half boston lobster in spicy marinara sauce and basil
波士頓龍蝦(半尾) · 天使髮麵 · 辣味番茄醬汁
1,800

Rib eye, 5oz US natural beef rib eye, black pepper sauce
美國極品級肋眼牛排 · 黑胡椒肉汁
2,000

DESSERT

Osteria dessert combination
精選綜合甜點集

COFFEE or TEA

咖啡或伯爵紅茶

All prices include 5% VAT and are subject to 10% service charge
所有價格皆含百分之五加值營業稅，另需加百分之十服務費

家庭式共享套餐 FAMILY SET

Minimum 4 People (4人以上適用)
1,200

Bread, osteria dip & roasted olives
麵包籃 · 主廚自製抹醬與香草橄欖

OSTERIA APPETIZER COMBINATION

(sharing)

Arancini, saffron rice fritters, mozzarella, bolognese sauce
酥炸起司番紅花飯糰 · 波隆那肉醬

Affettati misti, assorted italian cold cuts, giardiniera, focaccia bread
義式綜合火腿拼盤 · 蕃茄燉蔬菜 · 烤比薩餅

Padellata di pesce, sautéed clam and seasonal seafood in white wine, sugar snaps
鍋煎時令海鮮暖沙拉 · 白酒蛤蠣 · 甜豆筴

Caprese, airflow buffalo mozzarella, rocket, fresh tomato
新鮮空運水牛乳酪 · 芝麻葉 · 番茄

PIZZA or SOUP

(choice of one 擇一)

Pumpkin, and truffle
南瓜濃湯 · 現創黑松露

Margherita / 3 cheese / Diavola
瑪格麗特披薩
起司三重奏披薩
辣味臘腸披薩

PASTA or RISOTTO

(choice of one 擇一)

Risotto capesante
with sea urchin, braised leek,
lemon, mint and mascarpone

干貝與海膽燉飯
檸檬薄荷燴大蔥
馬斯卡邦乳酪

Tortelli ai funghi
ricotta and spinach filling,
seasonal mushroom and almond
菠菜瑞可達乳酪麵餃
時令蘑菇與杏仁

MAIN COURSE

Osteria assorted meat platter combination
assorted homemade mustard and sauces
Osteria綜合燉烤拼盤 · 自製芥末

DESSERT

Osteria dessert combination
精選綜合甜點集

COFFEE or TEA

咖啡或伯爵紅茶

All prices include 5% VAT and are subject to 10% service charge
所有價格皆含百分之五加值營業稅，另需加百分之十服務費

House Wine

精選酒款

GLASS CARAFE BTL

Muscadet Amphibolite Nature 2013 \$320 \$920 \$1800

Domaine Landron, Joseph Landron, Loire, France

有著檸檬、梨子和礦物質香。酸度活潑酒體輕盈，入口後呈現檸檬和鹹鹹如海水般淡雅的味道。



White



Melon de
Bourgogne



Dry / mineral / citrus & lime

White Moscato d'Asti 2013 \$320 \$940 \$1800

Bera Vittorio e Figli, Piedmont, Italy

純粹與完美的平衡，新鮮的蘋果味，清爽的蘋果蘇打香氣，是一款極度展現獨特風土表現的白酒。



White



Moscato



Light bubble / melon / pear / honey

Bandol Rose 2012..... \$320 \$880 \$1,700

Domaine de la Tour du Bon, Provence, France

這款Rose有著甜香料、甘草、血柳丁、海水味和草莓氣息，是一款適合和亞洲美食搭配的酒。



Rose



Grenache
Cinsault
Mourvèdre



Dry / aromatic / herbal & savoury

Chianti Rufina 2013..... \$280 \$720 \$1,450

Fattoria Selvapiana, Tuscany, Italy

成熟櫻桃果味和甘草清香，濃郁多汁且隱藏巧克力風味。強烈的煙草和土壤複雜性。



Red



Sangiovese
Canaïolo



Dry / juicy / spice & cherries

Vin de Table Français Carmenet 2010 \$320 \$940 \$1,800

Matthieu Cosse & Catherine, Southwest, France

豐富果香，並以草莓和櫻桃最為突出，優雅的香料味。圓潤良好的酸度支撐渾厚酒體。



Red



Cabernet
Franc



Mild / vibrant / black cherry & herbs

Avec le Temp Cote du Roussillon Villages 2011 \$300 \$880 \$1,700

Domaine du Bout du Monde, Roussillon, France

有著濃郁多汁的黑醋栗、黑櫻桃、松林和輕微的蜂蜜香味，口中有著辛香料、藍莓、肉桂等豐富口感。



Red



Carignan



Dry / woody / cherry / peppery

Signature Cocktail

調酒

我們喜愛當季水果與分子調酒撞擊的火花，善用本地多樣的素材交織出變化多端的美味調酒。

GLASS

CARAFE

Sangria \$840

Red wine · Orange · Lemon · Peach · Grand Marnier
紅酒, 柳橙, 檸檬, 熱帶水果, 柑曼怡香橙甜酒

Sangria Blanca..... \$840

White wine · Berries · Chambord
白酒, 莓果, 君度橙酒, 香波香甜酒

Henderick Gin Tonic..... \$350

Henderick gin, Chilled tonic, Lime, Cucumber
亨利爵士琴酒, 冷卻通寧水, 黃瓜, 萊姆

Valencia..... \$220

Apricot brandy, Orange juice, Orange bitter
杏桃白蘭地, 新鮮柳橙汁, 柳橙苦精 〈季節限定品〉

Ispahan \$320

Dita, Cointreau, Vodka, Pomegranate syrup, Cranberry juice, Rose foam
荔枝香甜酒, 君度香甜酒, 伏特加, 石榴糖漿, 蔓越莓果汁, 玫瑰風味泡沫

Lemoncello Mojito \$350

Home-made Lemoncello, Mint, Lime, Sugarcane syrup, White rum
自製檸檬酒, 薄荷, 白色萊姆酒, 甘蔗糖漿

Grappa Hot Toddie \$280

Grappa, Bourbon, Honey, Water
渣釀白蘭地, 波本酒, 蜂蜜, 熱水 〈季節限定品〉

Italian Sunset \$250

Amaretto, Golden rum, Orange juice, Pomegranate syrup
義大利杏仁酒, 金色蘭姆酒, 新鮮柳橙汁, 石榴糖漿

Kiwi Melon \$330

Sous-vide kiwi fruit, tequila, Midori, orange juice, ginger ale
低溫烹煮奇異果, 龍舌蘭酒, 蜜瓜甜酒, 柳橙汁, 薑汁汽水

D&G Cosmopolitan..... \$280

Dita, Grand Marnier, Vodka Citron, Cranberry juice, Lime
荔枝香甜酒, 柑曼怡香橙酒, 檸檬伏特加, 蔓越莓果汁, 萊姆

Honey Old Fashion..... \$300

Scotch twice up, Bitter, Honey foam
蘇格蘭威士忌, 水, 苦精, 蜂蜜泡沫

我們喜愛有機酒的原因不僅僅是因為我們是環保人士，而是我們真心地認為有機酒實在可口到與眾不同。
這些有機葡萄酒來自於實施自然動力耕種或是足以以這種方式生產的葡萄園。
除了避免使用任何殺蟲劑、人造肥料或是基因改造產品，這些天然釀酒人將葡萄園設定為一個自給自足的組織，
強迫低產量，並在酒窖中抱持一種天然且無干涉的哲學管理方式

Champagne & Sparkling

香檳與氣泡酒

Champagne Brut Grand Cru Ambonnay 2005..... \$5,800

André Beaufort, Champagne, France

手摘特選葡萄製作的年份香檳，2005年份表現出淡金黃色，由80%的黑皮諾和20%夏多內釀造，並於2013年底才除渣。
綿密的氣泡帶出成熟紅莓果味，夾雜著葡萄乾和甜香料的香氣。奶油口感，在保存完好的酸度及高濃度中呈現傑出平衡。

Fleur de l'Europe Brut Nature NV..... \$3,200

Fleury Pere et Fils, Champagne, France

100%的Pinot Noir釀造，採用自然動力法耕作栽培釀製，
烤麵包與堅果的香氣在前端，接續有蘋果、柑橘味，有著清新的酸度，輕巧圓潤的口感做收尾。

Modì Prosecco Treviso NV..... \$1,500

Sorelle Bronca, Veneto, Italy

100% Glera釀造，呈現淡金黃色澤，活躍的氣泡像極了杯中的小星星
表現出純淨的蘋果香氣，清晰草地味，柑橘，剛剛綻放開花的芬芳，不甜，乾淨清爽的口感，適合搭配各式佳餚

Sweet Wine Selection

甜酒

Emilia Malvasia Dolce Frizzante 2014..... \$1,500

La Stoppa, Emilia Romagna, Italy

由100% Malvasia di Candia Aromatica白葡萄品種釀製而成，在密閉的發酵槽完成第一次發酵後
於槽裡進行第二次溫度控制的發酵。略帶甜味且有些許氣泡，低酒精度，富有均勻酸度的白酒，有著蘋果皮的可愛香氣和蜂蜜的甜蜜氣息。

Banyls Rimage 2010 (500ml)..... \$1,800

Domaine du Traginer, Roussillon, France

成熟Grenache葡萄釀造的，有著葡萄乾、烤無花果、太妃糖、焦糖和甜香料如肉桂等氣息。
酒體飽滿，入口後除了香甜的口感以外，還可以感受到乾果味，如核桃和榛子味。柔軟的單寧伴隨著複雜的味覺體驗。

White Selection from Italy

義大利白酒

Manzoni Bianco 2012	\$1,850
Foradori, Trentino AltoAdige, Italy 於大型橡木桶進行陳年12個月。琥珀色澤，礦石味，香蕉，梨子，可可種子，花香、木桶等香氣，結構複雜圓潤，尾韻細長。	
Nosiola Fontasanta 2012	\$2,500
Foradori, Trentino AltoAdige, Italy 以100%原生品種Nosiola釀造的白酒，有著忍冬、堅果、核果類的香氣。入口後感受到的是清新的酸度，檸檬、桃子、礦物感，餘韻悠長。	
Rami Terre Siciliane 2012	\$1,800
COS, Sicily, Italy 遵循傳統舊法釀造，散發礦物及草本植物味道，融合小白花香與蜂蜜甜味，酒體輕盈，忠實呈現西西里風情。	
Cuvee Antoine 2011	\$2,000
Domain Marechal 100% Chardonnay釀造，色澤呈現淡金黃色，有著非常誘人的清新柑橘類香氣，另外還有杏桃、梨子和蘋果味，口感柔順且濃郁。	

White Selection from France

法國白酒

Muscat Hinterburg 2005	\$1,750
Christian & Audrey Binner, Alsace, France 色澤為清淡的稻草色。香氣直接地呈現茉莉花、小白花朵、檸檬、薄荷和礦物質的香氣，充滿經典密思嘉的香氣和口感。	
Gewurztraminer 2009	\$1,500
Domaine Pierre Frick, Alsace, France 色澤呈淡金黃色，有著豐富的荔枝、玫瑰花香，杏桃乾和茶葉氣息，口感均衡，入口後有蜂蜜、肉桂與辛香料等香氣。	
Grand Cru Riesling Kaefferkop 2008	\$2,280
Christian & Audrey Binner, Alsace, France 此款是來至頂級園地塊Kaefferkopf，並由75% Riesling, 15% Muscat 5% Gewurztraminer混釀而成，呈現出不可思議的水果和花類香氣，入口尾韻持久並有完美的平衡感。	
Saumur Chenin 2012	\$2,200
Clos Cristal, Loire, France 採用100%Chenin Blanc葡萄釀製而成，果實由人工進行採收，再用橡木桶封存。質量醇良、酒體豐滿、結構平衡、充滿幽雅的柑橘氣味。	
Terres Burgondes 2011	\$1,480
Emmanuel Giboulot, Burgundy, France 由古老的原生葡萄Pinot Gris與Chardonnay採用手工採收，維持低產量和精緻的釀造法，清新小白花香氣與酵母微酸的口感，口中縈繞礦石味兒與綿密的口感。	
Bourgogne Aligote 2011	\$1,380
Catherine & Dominique Derain, Burgundy, France 為100% Aligote所釀造，色澤為淺萊姆色，有著青蘋果、柑橘、酵母和礦物感，是款令人耳目一新的酒。	
Macon Cruzille Araganite 2010	\$2,000
Clos des Vignes du Maynes, Burgundy, France 由100% Chardonnay釀造，有著萊姆的色澤，撲鼻而來的是洋梨、柑橘、和白花的香氣，入口酸度清新且不失層次感。	
Tourain Le Buisson Pouilleux 2011	\$1,400
Le Clos du Tue Boeuf 100% Sauvignon Blanc釀造，酒款色澤為淡稻草色，香氣突出，有著清爽的微微酵母、柿子、檸檬和礦物質風味。	
Chateauneuf du Pape Blanc 2011	\$2,680
Domaine Pierre Andre, Rhone, France 由Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc & Clairett混釀而成。呈現稻草色，有著芳香、洋槐蜜、白桃、成熟木瓜、和強烈白色花朵氣息。質感柔和，豐富美味的口感，層層呈現出如成熟梨子、辣八角、金銀花和礦石風味。酸度怡人，餘味悠長、優雅出色。	

Red Selection from Italy

義大利紅酒

Teroldego Vigneti delle Dolomiti 2012 \$1,800

Foradori, Trentino Alto Adige, Italy

存於大型桶中陳年長達15個月之久。如紅寶石色澤閃爍，成熟黑櫻桃、覆盆子等漿果的香濃氣息，細緻的單寧結構。

El Moro 2010..... \$1,680

Vignale di Cecilia, Veneto, Italy

呈現紅黑色莓果、香料、茴香等香氣，而後慢慢出現巧克力、焦糖等風味，單寧柔順細緻，完美的酸度支撐酒體，展現深度的尾韻。

Saseti Valpolicella Classico 2013 \$1,280

Monte Dall'Ora, Veneto, Italy

有著櫻桃、乾草和香料的香氣，以及接近香草的氣息。雖然是簡單易飲的酒款，但卻保有傳統的作風，酒體結構完整兼具複雜性。

Amarone della Valpolicella Classico 2010 \$3,300

Monte Dall'Ora, Veneto, Italy

由40% Corvina, 20% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara和Oseleta混釀而成。優雅的紅寶石色澤，富含紅色水果香氣，如櫻桃、野莓、李子的香甜氣息，穿插著香料與礦物味道，隱約透露甜甜如蜜的迷人氣息。酒體飽滿，完美的平衡，細膩高雅，尾韻綿長。

Trabico 2011.....\$2,000

Trincherio, Piedmont, Italy

使用來自波爾多品種Merlot老藤釀造，色澤呈現紅寶石色，豐富的紅色水果香氣，清新的酸度，溫和細緻優雅的口感。

Nobius 2010\$2,500

Trincherio, Piedmont, Italy

100% Nebbiolo釀造，有著成熟草莓和櫻桃的香氣，入口後可以感受到漂亮的酸度，呈現出乾櫻桃、黑李、煙草和甘草的迷人尾韻。

Barbaresco Tre Stelle 2011\$3,500

Cascina delle Rose, Piedmont, Italy

由100% Nebbiolo葡萄品種釀造，有著玫瑰與紫羅蘭花香、成熟的黑李、伴隨甘草、煙草和巧克力等多重香氣，尾韻細緻優雅。

Chianti Rufina Blucerchiale Riserva 2011\$1,880

Fattoria Selvapiana, Tuscany, Italy

100% Sangiovese，甜美的煙草、皮革與野味與成熟櫻桃、辛香料氣息，入口後有著紫羅蘭和紅色莓果味，明顯而豐富的單寧使口感突出餘韻動人。

Rosso di Montalcino 2011\$2,500

Campi di Fonterenza, Tuscany, Italy

100%的Sangiovese釀造，絢麗的紫紅色澤，花香撲鼻而來，緊接著有櫻桃果味，藏著黑色水果香氣，均衡的酒體，迷人優雅。

Brunello di Montalcino 2007.....\$5,200

Stella di Campalto, Tuscany, Italy

100%的Sangiovese，陳釀長達44個月，瓶儲時間為9個月，是一款強調Sangiovese葡萄品種的美麗和風味的酒品。有著櫻桃、煙草、香料和伴隨強烈感官的礦物氣息，使Sangiovese更加豐采閃耀。

Frappato Terre Siciliane 2014\$1,850

COS, Sicily, Italy

歷史悠久的西西里葡萄品種-Frappato 100%，在杯中展現出複雜的香料氣息，後段有有豐沛的紅色水果風味夾雜展，以及草莓果醬香氣；入口後還有一些櫻桃乾的風味，輕柔圓潤的口感，是一款輕鬆愉快的佐餐好酒！

Nero di Lupo 2013.....\$1,850

COS, Sicily, Italy

由100% Nero d'Avola釀造，深紫色澤的酒液散發黑櫻桃果香，獨特的火山岩土帶出礦物和大地氣息，尾韻透出香草植物與胡椒的辛香。

Maldafrica 2012.....\$2,000

COS, Sicily, Italy

由50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot混釀，濃厚的果香如黑加侖，李子與覆盆梅，櫻桃等黑紅果實結合，以及少許的香料氣味與礦石尾韻，圓潤飽滿且豐富。

Pithos, Nero d'Avola-Frappato 2013\$2,500

COS, Sicily, Italy

由Frappato 40%和Nero d'Avola 60%混釀，誘人紫紅色澤，有著黑櫻桃果香，帶出紫羅蘭花香，隱藏著乾燥香草與甘草味，多層次氣息集於一身，良好丹寧，圓潤酒體，細緻優長，耐人尋味

Red Selection from France

法國紅酒

Ladoix les Chaillots 2011	\$2,400
Catherine & Claude Marechal, Burgundy, France 100% Pinot Noir釀造，色澤為紅寶石色，有玫瑰花、櫻桃的香氣，入口有著成熟櫻桃和礦物風味，餘韻悠長。	
La Plante Chassey Mercurey Rouge 2010	\$2,400
Catherine & Dominique Derain, Burgundy, France 呈現紅寶石色。有著紅櫻桃、玫瑰花瓣和紫羅蘭香氣，濃郁且質感柔和，入口後可以受到紅色漿果、香料、層層花香、甜櫻桃和礦物感。	
Pomerol 2010	\$3,200
Clos Plince, Bordeaux, France 由80% Merlot、20% Carbenet France及Carbenet Sauvignon混釀而成，葡萄皆為人工採收，橡木桶中陳年12-15個月，深邃的寶石紅色，優雅的果香、紫羅蘭、巧克力、木質和皮革香氣，有著紅色水果口感，是一款優雅的Pomerol。	
Cuvee Georges Reynaud Crozes Hermitage 2011	\$1,780
Domaine Les Bruyeres, Rhone, France 有著薰衣草、黑莓、黑橄欖和辛香料香氣；雖是年輕的酒，卻有著醇厚的口感，入口後有著花香和礦物的風味。	
Brise Cailloux Cornas 2011	\$2,950
Domaine du Coulet, Rhone, France 由100% Syrah釀造，色澤為深紫色，有著濃郁的香氣，包括甜櫻桃果醬、燻肉、辛香料、雪松的香氣。入口後可以感受到飽滿的酒體，有著明顯的水果味，另外加上薰衣草、胡椒、丁香和礦物質的香味。	
Chateauneuf du Pape 2006	\$2,400
Domain Pierre Andre, Rhone, France 由多種品種葡萄混合釀造。香氣以紅色莓果為主，另有些許香料味與日照充足的味。口感圓潤柔順，可以感受到明顯的果肉味。	
Vin de Pays des Bouches du Rhone 2001	\$4,280
Domain de Trevallon, Provence, France 由50% Cabernet Sauvignon和50% Syrah混釀而成，有著深色莓果、皮革、辛香料等濃郁氣息，入口後可以感受到其複雜的風味。	
Guilhem 2011	\$1,950
Domain Terre Inconnue, Languedoc, France 酒汁呈現深紅寶石色，有著帶著豐富深色莓果和辛香料的氣息。入口後酒體飽滿、酸度宜人且能明顯感受到複雜的香料味和與黑色水果味。	

Grappa

渣釀白蘭地

	GLASS	BOTTLE
Grappa di Nebbiolo da Barbaresco Tre Stelle	\$280	\$3,500
Cascina delle Rose, Piedmont, Italy		
Grappa di Vigna Noce 2010	\$240	\$2,800
Trincherio, Piedmont, Italy		

Beer

啤酒

	300ML	500ML
Peroni Draft.....	\$280	\$380

Sorbet Tea Punch

雪酪酷搖冰茶

Snow Kashmir \$250
Kashmir Tchai · Caramel · Smoke vanilla gelato
冰山喀什米爾

Imperial Exotique \$280
Imperial Lable · Passion fruit · Mango sorbet
熱帶尊爵

Pink Mate \$280
BB Detox · Raspberry · Apple · Grapefruit sorbet
粉紅馬黛

Fresh Juice

新鮮果汁

	GLASS	CARAFE
Apple / Pineapple / Kiwi / Grapefruit honey.....	\$200	
Virgin Mojito / Twice-up juice.....	\$250	
Orange.....	\$150	\$280
Homemade Lemon Crush / Lemon Lime Bitter(含酒精).....	\$220	



以頂級調味茶所著稱，嚴選印度、斯里蘭卡、中國等亞洲各地茶葉，搭配頂級配料
非洲馬達加斯加的香草、義大利卡拉布里亞的佛手柑，與南法香水首都格拉斯的水果、花卉等配方。

起源於1867年，在俄羅斯聖彼得堡所成立，深受王公貴族、上流仕紳喜愛。

2003年由從事可可與咖啡等貿易事業的法國Orebi 兄弟家族買下「KUSMI TEA」後
將深厚的俄羅斯血統的茶館注入法國文藝復興的法式情調，因此KUSMI TEA 便正式成了有俄羅斯血統的法國茶。

如今市場遍佈各地，全球頂尖地標無一不見 Kusmi茶館的芳蹤
來自世界各地紐約、東京、奧斯陸、米蘭或莫斯科的茶品鑑賞家與美食家，無不俯首於Kusmi的茶香中。

Tea Selection

茶品

Brewed in a French press teapot 300ml
NTD150 per serving

English Breakfast 英式早餐茶

Blend of Ceylon and Assam teas

特選兩款風味濃郁的紅茶調配；以錫蘭紅茶搭配來自印度濃郁強烈的阿薩姆紅茶
豐厚的丹寧可讓喜愛飽滿強勁茶款的人士精神為之一振

Earl Grey 伯爵茶

Black China tea with scents of bergamot

以中式紅茶融合佛手柑，帶有顯著且清新的柑橘香
一款引人入勝的經典茶款

Kashmir Tchai 喀什米爾風味茶

Blend of Black teas & spices

according to the traditional Nepalese recipe

盛行於印度及尼泊爾的一款紅茶，常見與牛奶及糖調味飲用
因為內含幫助消化的香料如肉桂、荳蔻與紅茶一起混合，特別適合作為晚餐後的茶品

Imperial Label 尊爵綠茶

Green China tea flavored with

orange/cinnamon/licuorice/sea buckthorn berries

結合中國煎茶、柳橙、肉桂、甘草及沙棘漿果調配而成

沙棘漿果含有豐富的脂肪酸，可保護皮膚；而煎茶中含有大量的抗氧化物質，所以被視為一款健康飲品

Rose Green Tea 玫瑰綠茶

China Green tea scented with rose petals

這款綠茶結合玫瑰花瓣，賦予細緻的芳香、自然的風味及香氣

BB Detox 迪多思馬黛茶

Green tea, mate/ rooibos/ guarana & dandelion scent of grapefruit

美容排毒茶馬黛茶及蒲公英可幫助去除體內多餘的液體，提升淨化代謝，排毒的功能可讓皮膚呈現光澤感

Be Cool 酷兒香料茶

Peppermint & verbena leaves

Rosehipseed/apple/anis seeds/licuorice roots

結合各式香料及植物混合而成，甘草、薄荷、檸檬馬鞭草

對於忙碌的生活步調可舒緩緊張的情緒，另有玫瑰果的成份
高礦物質及抗氧化劑含量，夜晚享用酷兒香料茶，享受寧靜的放鬆



喝咖啡，是義大利文化的一部分
來自義大利拿波里的Kimbo咖啡創立於1963年
在世界咖啡品牌占有一席之地。嚴格精心挑選咖啡豆，專注而精闢的混合與烘豆
不僅充分展現獨特單一咖啡豆風味，同時也擅長巧妙的將來自世界各地的咖啡豆混合，創造出香醇無比的咖啡芬芳。

Caffè Espresso(H)\$60 義式濃縮	Cappuccino (H/I)\$120 卡布奇諾
Caffè Shakerato(I)\$90 冰搖濃縮	Mochaccino(H/I)\$135 摩卡奇諾
Caffè Americano(H/I)\$90 美式咖啡	Nutella Marocchino(H)\$140 摩洛哥咖啡
Caffe Latte(H/I)\$120 咖啡拿鐵	Italian Cocoa(H/I)\$120 義式可可

** NT\$30 for extra shot of espresso 多加一份濃縮咖啡

** NT\$15 for additional flavoured syrup – < caramel / hazelnut / vanilla > 風味糖漿 < 焦糖 / 榛果 / 香草 >

Mineral Water

礦泉水

Laurentana Naturale \$125 蘿莉塔娜天然冰河水
Laurentana Frizzante \$125 蘿莉塔娜天然氣泡冰河水

Soft Drinks

蘇打飲料

Coke / Coke Zero / Sprite / Ginger ale / Tonic water \$90 可樂 / 零卡可樂 / 雪碧 / 薑汁汽水 / 通寧水
