

Osteria *by Angie*

沙拉

INSALATE...salads

RUCOLA E FUNGHI 520

Rocket and mushroom salad, aged balsamico
Parmigiano Reggiano 24 months
芝麻菜 蘑菇沙拉搭陳年葡萄醋 帕瑪森起司

SPINACI 550

Spinach and duck salad, apple
mint and raspberry vinaigrette
菠菜鴨肉沙拉 蘋果 薄荷及小紅莓醬

MISTA 390

Seasonal salad, garden vegetables, lemon oil dressing
季節時蔬沙拉 檸檬油醬汁

G&W 580

Seasonal salad with buffalo mozzarella cheese
Parma ham, avocado and tomatoes
季節沙拉 水牛瑪茲瑞拉起司 帕瑪火腿 酪梨 蕃茄

火腿及起士

I TAGLIERI...cold cuts and cheeses

	Half	Whole
--	------	-------

IBERICO E PARMA	520	980
------------------------	-----	-----

Iberico and Parma ham
伊比利火腿 帕瑪火腿拼盤

AFFETTATI MISTI	480	880
------------------------	-----	-----

Assorted Italian cold cuts
綜合義式火腿拼盤

AFFETTATI E FORMAGGI	500	920
-----------------------------	-----	-----

Osteria cold cuts and cheeses
家常火腿起司拼盤

FORMAGGI	420	780
-----------------	-----	-----

Assorted Italian cheeses
綜合起司拼盤

PROSCIUTTO E MOZZARELLA		980
--------------------------------	--	-----

Parma ham and cherry mozzarella cheese, rocket
帕瑪火腿 迷你水牛瑪茲瑞拉起司 芝麻菜

開胃菜

STUZZICHERIA

	2 PCS	4PCS
--	-------	------

PÂTÉ D'ANATRA	280	560
----------------------	-----	-----

Duck terrine bruschetta, apple
鴨肝醬 蘋果 開胃麵包

PROSCIUTTO E RUCOLA	260	520
----------------------------	-----	-----

Parma ham bruschetta, rocket
帕瑪火腿 芝麻菜 開胃麵包

MOZZARELLA	220	440
-------------------	-----	-----

Cherry buffalo cheese bruschetta
vegetables caponata, basil
水牛軟起司 焗煮蕃茄蔬菜 開胃麵包

ARANCINI	240	480
-----------------	-----	-----

Saffron rice, mozzarella, Bolognese sauce
酥炸番紅花飯糰 瑪茲瑞拉起司 義式肉醬

湯

ZUPPA...soup

PESCE	420	
--------------	-----	--

Seafood soup, garlic bruschetta
蕃茄海鮮湯 大蒜麵包

CONTADINA	380	
------------------	-----	--

Seasonal vegetables and
basil pesto soup, roasted squash
羅勒青醬蔬菜湯 南瓜丁 香腸脆片

主廚前菜

ANTIPASTI...chef appetizers

FEGATO GRASSO	580
----------------------	-----

Pan seared duck foie gras, berry salad
onion chutney and Coppa ham
煎鴨肝 莓果沙拉 洋葱醬 寇帕火腿

GRANCHIO	980
-----------------	-----

Crab cake and crab salad
鮮蟹肉沙拉 脆煎蟹肉餅

CAPELANTE	620
------------------	-----

Seared scallops, seasonal mushroom, salsa verde
嫩煎干貝 季節蘑菇 綠莎莎醬

FRITTURA DI MARE	400
-------------------------	-----

Deep fried calamari and seasonal seafood
酥炸鮮魷及鮮蝦

CARPACCIO	580
------------------	-----

US beef carpaccio, rocket
Parmigiano Reggiano, black truffle
美國頂級生牛肉薄片 芝麻菜 帕米吉諾起司 黑松露

INSALATA DI MARE	580
-------------------------	-----

Seasonal seafood salad
clam in white wine and tiger prawns
綜合海鮮 白酒 蛤蜊 老虎蝦

燉飯

RISOTTO

ZUCCA	580
--------------	-----

Pumpkin risotto, seared scallops, lemon
南瓜燉飯 嫩煎干貝 義式培根

FUNGHI	580
---------------	-----

Risotto with porcini and seasonal mushrooms
牛肝蕈菇燉飯 季節蘑菇

海鮮

PESCE...from the seafood market

PESCE DEL GIORNO	market price
-------------------------	--------------

Fish of the day, daily selection from Suao harbor
每日鮮魚
蘇澳海釣漁夫每日新鮮配送

MERLUZZO	980
-----------------	-----

Grilled codfish fillet squid and clams
煎烤鱈魚排 義式紫米 花枝 蛤蜊

波士頓龍蝦精選

ASTICE...lobster

	Half半隻	Whole整隻
--	--------	---------

“Panzanella”, tomato and seafood salad oven baked lobster 托斯卡尼蕃茄海鮮沙拉 爐烤龍蝦	1,200	2,200
---	-------	-------

Spaghetti, cherry tomato coulis peperoncino, lobster 辣味櫻桃蕃茄醬汁義大利麵 龍蝦	1,200	2,200
--	-------	-------

Risotto “Pescatora”, basil pesto seasonal seafood and lobster 青醬龍蝦海鮮燉飯	1,200	2,200
--	-------	-------

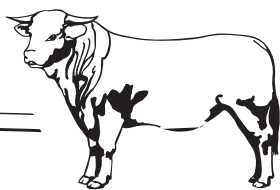
Water 60NT for one person. All prices include 5% vat and subject to 10% service charge

水資 每人60元。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

Osteria *by Josef*

肉類

CARNI...butcher specialties



BISTECCA DI MANZO

US Prime dry aged beef rib eye - 12 OZ
美國頂級乾式熟成牛肋眼 -12 盎司

2.800

US Prime dry aged beef rib eye - 16 OZ
美國頂級乾式熟成牛肋眼 -16 盎司

3.800

FILETTO

US Prime beef tenderloin - 6 OZ
美國頂級菲力 - 6 盎司

1.350

AGNELLO

New Zealand lamb rack, hazelnut crust
red onion chutney
紐西蘭榛果脆皮羊排 醃漬紅洋葱

1.500

COSTOLETTA DI MAIALE

US Berkshire pork chop
home made apple mustard
碳烤美國盤克夏豬排 自製蘋果芥末

980

ROSTICCIANA

Tuscany style baked US Berkshire pork ribs
green tomato chutney
托斯卡尼式香料烤豬肋排 綠蕃茄酸甜醬

880

Side dish

Oven baked onions, mashed potato and black pepper sauce
Or

Rocket, roasted potato, aged balsamico

配菜:

烤洋葱 馬鈴薯泥 黑胡椒醬汁

或

芝麻葉 馬鈴薯 陳年酒醋

POLLO

880

Oven roasted US spring chicken (16oz)
rosemary potato
烤美國春雞(16盎司) 迷迭香馬鈴薯

GRIGLIATA MISTA

2.200

Osteria meat platter combo
US beef tenderloin, Berkshire pork ribs
sausage and spring chicken
grilled vegetables and Osteria chutney and sauces

Osteria 烤肉拼盤

美國菲力 美國盤克夏豬肋排 香腸 春雞
烤蔬菜及Osteria 自製醬汁

義大利麵 PASTA

LINGUINE PESCATORA

Linguine, seasonal seafood, tomato, basil
番紅花細扁麵搭海鮮 蕃茄醬

620

RAVIOLI CAPESANTE

Ravioli filled with ricotta and spinach
fresh tomato coulis, scallops

580

手工麵餃內餡瑞可達起司及菠菜 新鮮蕃茄醬汁 干貝

REGINETTE NERO

Reginette, squid ink ragout, calamari
pan roasted tiger prawns

880

墨汁花枝綴帶麵 香煎老虎蝦

GIGLI GRANCHIO

AOP Gigli, vongole, crab, zucchini
辣椒大蒜花朵麵 蛤蜊 蟹肉 櫛瓜

780

MACCHERONCINI CARBONARA

Maccheroncini, pancetta, Parmigiano Reggiano, eggs
自製管麵佐蛋黃醬 義式培根 帕米吉諾起司

520

ORECCHIETTE BOSCAIOLA

Orecchiette, sausage, mushroom, cream, black truffle
蘑菇奶油耳型麵 香腸 黑松露

780

TAGLIATELLE BOLOGNESE

Tagliatelle, beef and Pork "Bolognese" sauce
自製蛋黃寬扁麵 波隆那肉醬

520

RIGATONI AMATRICIANA

Rigatoni, spicy tomato and bacon
smoked Provola cheese

580

辣味蕃茄培根寬管麵 煙燻起司

OUR PASTA DISHES ARE FRESHLY COOKED
"A LA MINUTE"!!!
義大利麵現點現做 保持新鮮

比薩

PIZZA

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

Margherita

Tomato, fresh buffalo mozzarella, basil
蕃茄醬汁 水牛瑪茲瑞拉起司 羅勒

490

Diavola

Spicy salami, n'duja sausage, tomato, mozzarella cheese
蕃茄醬汁 辣味沙拉米 n'duja辣香腸 水牛瑪茲瑞拉起司

550

Maiolona

Tomato, mozzarella, cooked ham, sausage, bacon
蕃茄醬汁 水牛瑪茲瑞拉起司 熟火腿 香腸及培根

580

Prosciutto e Rucola

Tomato, mozzarella cheese, rocket
Parma ham, Parmigiano Reggiano
蕃茄醬 水牛瑪茲瑞拉起司
芝麻葉 帕瑪火腿 帕米吉諾起司

650

4 Formaggi

4 cheese pizza, walnuts, honey
4款不同起司 核桃 蜂蜜

680

Pescatora

Seasonal seafood, tomato, oregano, garlic
蕃茄醬汁 時令海鮮 義式香料醬

620

Capricciosa

Seasonal mushroom, artichokes,
sausage, olives, tomato, mozzarella
蕃茄醬汁 朝鮮薊 火腿 橄欖 瑪茲瑞拉起司 羅勒

580

Gamberi e mascarpone

Prawns, basil, cherry tomato,
mozzarella and mascarpone cheese
鮮蝦 羅勒 櫻桃蕃茄 水牛瑪茲瑞拉起司 瑪斯卡邦起司

650

Bismark

Tomato, mozzarella cheese, spinach, bacon, egg
蕃茄醬汁 水牛瑪茲瑞拉起司 菠菜 培根 有機蛋

550

Osteria

Black truffle, seasonal mushroom
frisee lettuce, Parmigiano Reggiano
黑松露 季節磨菇 綠捲鬚萵苣 帕米吉諾起司

Market price

甜點

DOLCI...desserts

Selezione di dolci della casa

Osteria dessert combination (for 2 persons)
綜合家常甜點拼盤 (二人份)

580

Cannoli (2pcs)

Sicily "Cannoli", filled with ricotta and chocolate, pistachio gelato
西西里捲心餅 內餡巧克力瑞可達起司 開心果冰淇淋

350

Tortino cioccolato

Chocolate fondant, limoncello gelato
烤熔岩巧克力 檸檬香甜酒冰淇淋

350

Tiramisu

Tiramisu
家常提拉米蘇

350

Macedonia e gelato

Osteria gelato and sherbets selection,
seasonal fruit salad, 2 scoops
Osteria手工冰淇淋 雪波依季節更換口味
可任選2球 (口位可詢問現場服務人員)

300

All gelato are home made with natural ingredient and fresh fruits
所有義式冰淇淋皆使用天然食材及新鮮水果

Osteria *by sofie*

利谷里亞限定套餐

LIGURIA CHEF SET MENU

Minimum 2 People (適合2人以上)
(Choice Of Individual Main Course)

APPETIZER COMBINATION

Traditional "fritto misto all italiana"
傳統義式炸物拼盤

"Stoccafisso in insalata" cod fish and potato salad,
anchovies, capers and ligurian olives
鱈魚馬鈴薯沙拉 搭配鯷魚 酸豆 利古里亞橄欖

Stuffed seasonal vegetables "ripieni alla ligure"
香烤季節時蔬鑲肉

SOUP

"Minestrone alla Genovese", with green vegetables and basil pesto
羅勒青醬季節蔬菜湯

or
"Zimino" cuttlefish, spinach and tomato soup
松子墨魚菠菜蕃茄湯

MAIN COURSE

(For Person / 主餐每人擇一)

"Pansoti" ravioli stuffed with spinach, ricotta and marjoram, walnut sauce
義大利麵餃內餡菠菜 瑞可達起司 墨角蘭 搭配核桃醬
1,300

Home made "trofie" basil pesto, ricotta, green beans and tiger prawn
羅勒青醬虎蝦手工短麵 搭配 瑞可達起司 四季豆
1,500

Slow cooked US spring chicken "pollo alla ligure",
in white wine sauce and marjoram
白酒慢煮鮮嫩美國春雞與墨角蘭
1,700

Seabream filet ligurian style with potato, pine nuts and taggiasca olives
利谷里亞風味海鱸魚 搭配馬鈴薯與松子 塔加斯卡橄欖
1,800

Oven baked US natural beef tenderloin,
roasted cauliflower and caramelized onion cream
烘烤美國自然牛菲力 香烤花椰 搭配魚糖洋蔥醬
2,000

Lobster "caciuccio", seasonal seafood in spicy tomato sauce, garlic bread
辣味番茄醬汁燉煮龍蝦 搭配季節海鮮與大蒜麵包
2,200

DESSERT

Dessert combination
甜點拼盤

主廚精選套餐

OSTERIA SET MENU

Minimum 4 People (4人以上適用)
(Family Style - 家庭式共享套餐)
1,200

APPETIZER

Bruschetta, vegetables "Caponata", buffalo cheese
燉煮時蔬 水牛起司開胃麵包

Parma ham, honey melon, grissini
帕瑪火腿 蜂蜜甜瓜 義式麵包棒

Stewed calamari and clams "Marinara",
tomato, peperoncino, garlic bruschetta
辣味番茄醬汁燉煮花枝蛤蠣 大蒜麵包

Poached pork loin, tuna sauce, rocket
低溫慢煮豬里肌 鮪魚醬汁 芝麻菜

PIZZA or SOUP

(pick one! 擇一)

Margherita, Diavola, Prosciutto e funghi
瑪格莉特披薩 義式臘腸披薩 火腿蘑菇披薩

or
Pumpkin soup, seared scallop
南瓜湯搭配燉煎干貝

PASTA or RISOTTO

(pick one! 擇一)

Asparagus and tiger prawns risotto, pancetta
蘆筍鮮蝦燉飯

or
Hand made Fusilli, sausage ragout, Pecorino cheese
手工自製螺旋麵 香腸肉醬 羊奶起司

MAIN COURSE

Osteria assorted meat platter combination,
home mustard and sauces

Osteria 綜合烤肉拼盤 手工自製特級芥末

DESSERT

Dessert combination
主廚甜點拼盤



SET LUNCH MENU

3 course (3道菜) 780 . 4 course (4道菜) 980

APPETIZER

Traditional "fritto misto all'italiana"
傳統義式炸物拼盤

Stuffed seasonal vegetables "ripieni alla ligure"
香烤季節時蔬鑲肉

"Zimino" cuttlefish, spinach and tomato soup
松子墨魚菠菜蕃茄湯

"Stoccafisso in insalata" cod fish and potato salad,
anchovies, capers and ligurian olives
鱈魚馬鈴薯沙拉 鯷魚 酸豆 利古里亞橄欖

PASTA, RISOTTO and PIZZA

Pizza Broccoli, mozzarella, chilly, white anchovies
白花椰菜 瑪茲瑞拉起司 辣椒 白鯷魚披薩

Fusilli, sausage ragout, Pecorino cheese
香腸肉醬螺旋短麵

Linguine basil pesto, ricotta, split beans and potato
羅勒青醬細扁麵 瑞可達起司 四季豆 馬鈴薯

Risotto, scallop, melon, pancetta
干貝 義式培根 甜瓜燉飯

MAIN DISH

Slow cooked US spring chicken "pollo alla ligure",
in white wine sauce and marjoram
白酒慢煮鮮嫩美國春雞與墨角蘭

Seabass filet ligurian style with potato,
pine nuts and taggiasca olives
利谷里亞風味海鱸魚菲力 馬鈴薯 松子 醃漬橄欖

Oven baked US natural beef,
roasted cauliflower and caramelized onion cream
爐烤美國自然牛 香烤白花椰 魚糖洋蔥醬

DESSERT

Dessert combination
主廚甜點拼盤

COFFEE AND TEA

咖啡或茶

Additional 60 NTD Choose your favorites from beverage menu
另加 60NTD

Cappuccino 卡布奇諾 / Caffè latte 咖啡拿鐵 / Mocaccino 摩卡奇諾

Chocolate cacao 熱巧克力
*Available iced 可選冰飲

Osteria
by Profile

House Wine Selection

	glass	bottle
Bianco di Muni 2013 <i>Daniele Piccinin, Veneto, Italy</i> H101. 由Chardonnay和原生古老品種Durella混釀。 木瓜、桃子等香氣乾果、香料、礦物等氣息，酒體複雜且尾韻綿長。	280	1,600
Moscato d'Asti 2013 <i>Bera Vittorio E Figli, Piedmont, Italy</i> H102. 為一款Moscato甜微氣泡白酒。有著熱帶水果與花香。 比一般Moscato更能展現廣度和尾韻，麝香、西洋梨、礦物感在口中縈繞。	320	1,850
Vin de Table Francais Carmenet 2010 <i>Domaine Cosse Maisommeuve, Southwest, France</i> H103. 豐富的紅色漿果香與木質香氣，以Cabernet Franc釀製，展現圓潤口感與豐富濃郁酒體。	320	1,850
Chianti Rufina DOCG Vendemmia 2013 <i>Fattoria Selvapiana, Tuscany, Italy</i> H104. 95%Sangiovese. 5%Canaiolo. Colorino和Malvasia Nera。誘人深紅與成熟櫻桃和甘草香，且隱藏巧克力風味。強烈的煙草和土壤複雜性。均衡且層次鮮明。	280	1,600

Sparkling & Dessert Wine

Emilia Malvasia Dolce Frizzante 2014 <i>La Stoppa, Emilia Romagna, Italy</i> S201. 純Malvasia釀製有著蘋果皮和蜂蜜香，是款酸度均勻氣泡柔細的甜白酒，開胃首選。	1,800
Prosecco Bronca NV <i>Sorelle Bronca, Veneto, Italy</i> S202. 清新草地味、柑橘、初蕊綻放的芬芳，是一款口感乾淨清爽的開胃氣泡酒。	1,500
Champagne Brut Grand Cru Ambonnay 2005 <i>André Beaufort, Champagne, France</i> S203. 特選葡萄製05年香檳，80%的Pinot Noir. 20%Chardonnay釀，並於13年底才除渣。 綿密氣泡帶出成熟莓果味，夾雜葡萄乾香氣。入口後的奶油口感在良好的酸度中呈現。	4,800

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE
ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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

White Wines

Nosiola Bianco 2012 <i>Foradori, Trentino-Alto Adige, Italy</i> W402. 100% Nosiola 釀製。礦石味、忍冬、花香、堅果等香氣，結構複雜圓潤，尾韻細長。	2,500
Rami Terre Siciliane 2012 <i>COS, Sicily, Italy</i> W403. Gracanicco Inzolia 以古法釀造，礦物及草本、蜂蜜，酒體輕盈，完整西西里風。	2,100
Muscadet Amphibolite Nature 2013 <i>Jo Landron, Loire, France</i> W404. 色澤為淡萊姆色，有著檸檬、梨子和礦物質香氣。酸度活潑、酒體輕盈	1,800
Bourgogne Aligote 2011 <i>Cathrine and Dominique Derain, Burgundy, France</i> W405. 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。	1,500
Gewurztraminer Steinert 2009 <i>Domaine Pierre Frick, Alsace, France</i> W406. Gewurztraminer 特級白酒，濃郁果香與花香，橘子的清甜集中而複雜。	2,500
Bourgogne Blanc Terres Burgondes 2011 <i>Emmanuel Giboulot, Burgundy, France</i> W407. 伯恩丘最具代表 Chardonnay 釀製，具檸檬、柑橘夾雜烤麵包香、葡萄柚與風土氣息。	2,100
Châteauneuf du Pape Blanc 2011 <i>Domaine Pierre André, Rhone, France</i> W408. 法國南隆河著名產區出色白酒，白花、洋李、白桃和成熟木瓜香。口感豐富且柔和，伴隨成熟梨子、辣八角、金銀花和石頭氣味，餘韻悠長。	2,800

Rose

Coteaux d'Aix en Provence Bellugues 2012 1,750
Château La Coste, Provence, France
P301. 來自香草植物聞名的Provence粉紅酒，以Grenache為主壓榨出淡粉紅色的酒色，接著為紅醋栗與礦石的香氣，圓潤口感中透露出洋梨與水蜜桃香氣。

Red Wines

Amarone della Valpolicella Classico 2010 3,800
Amarone della Valpolicella Classico 2010/1500ml Magnum 5,500
Monte dall'Ora, Veneto, Italy

R501. R502. 40%Corvina, 20%Corvinone, 30%Rondinella, 10%Molinara和Oseleta。紅寶石色澤富含水果香，櫻桃、野莓、李子香甜氣息穿叉香料與礦物味，隱約甜蜜。

Paje Barbaresco 2009 3,800
Roagna, Piedmont, Italy

R502. 100%Nebbiolo老藤葡萄品種釀造，有著甜美的煙草和香料味，迷人的乾燥玫瑰香氣入口後伴隨著紅色莓果、肉桂、白胡椒和百里香的細緻口感。

Barbaresco Tre Stelle 2011 3,200
Azienda Agricola Cascina delle Rose, Piedmont, Italy

R503. 100% Nebbiolo葡萄釀造，清澈的石榴紅色有著玫瑰與紫羅蘭香、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。

Trabic 2011 2,500
Trincherò, Piedmont, Italy

R504. 使用來自波爾多品種Merlot老藤釀造，色澤呈現紅寶石色豐富紅色水果香氣，清新的酸度，溫和細緻優雅的口感。

Nero di Lupo 2013 1,950
COS, Sicily, Italy

R505. 100% Nero d'Avola釀，用傳統義式釀造熟成18個月，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。

COS Frappato 2014 1,850
COS, Sicily, Italy

R506. 在杯中展現出複雜的大地香料氣息，後段有豐沛的紅色水果與海水風味夾雜，以及濃厚果漿香氣；入口後有櫻桃乾的風味，輕柔的口感十分宜人。

- Langhe Nebbiolo DOC 2013/1500ml Magnum** 3,500
Azienda Agricola Cascina delle Rose, Piedmont, Italy
 R507. 100%Nebbiolo釀造，沒有澄清及未過濾裝瓶，璀璨的石榴紅色澤，呈現優雅玫瑰跟紫羅蘭花香，還帶出櫻桃、漿果、香草、菸草等綜合香氣。單寧優雅，迷人怡飲。
- Nobius 2010** 2,800
Trincherò, Piedmont, Italy
 R508. 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伴隨著豐富又優雅的口感，呈現出乾櫻桃、黑李、煙草和甘草的迷人尾韻。
- El Moro 2010** 1,850
Vignale di Cecilia, Veneto, Italy
 R509. 紅黑色莓果、香料、茴香等香氣，慢慢出現巧克力、焦糖風味，單寧柔順。
- Pacina Rosso 2010** 2,100
Pacina, Tuscany, Italy
 R510. 由Sangiovese 97%，Canaiolo和Ciliegiolo 3%混釀，放置於老橡木桶陳釀14個月，具有紅色水果、花香和淡淡的辛香料氣息，入口後有著豐富的櫻桃、黑李、甘草、煙草和皮革味，
- Rosso di Montalcino 2010** 3,200
Stella di Campalto, Tuscany, Italy
 R511. 100%的Sangiovese，陳釀長達22個月，瓶儲時間為7個月飽滿的石榴色有著月桂葉和迷迭香氣，帶出成熟黑櫻桃、覆盆子、摩卡咖啡和大地氣息。
- Brunello di Montalcino 2007** 5,800
Brunello di Montalcino 2008/1500ml Magnum 7,800
Stella di Campalto, Tuscany, Italy
 R512. R513 100%的Sangiovese陳釀長達44個月，瓶儲時間為9個月，Stella di Campalto的Brunello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更加丰采閃耀。
- Chateaufeuf du Pape 2005** 3,200
Domaine Pierre Andre, Rhone, France
 R514. 南法著名產區教皇新堡，由Grenache. Syrah. Mourvedre. Muscardin. Picpoul. Vacarese多種品種葡萄混合釀造。嗅覺呈現豐富、主要的香氣為成熟的黑莓、黑櫻桃、櫻桃
- 乾燥玫瑰、泥土、甘草和強烈的黑色松露。口感擁有肉、烤水果，酒體飽滿。
- Cornas Brise Cailloux 2011** 2,950
Domaine du Coulet, Rhone, France
 R515. 100% Syrah釀造而成，有著李子、漿果、辛香料和動物氣息，入口後可以感受到它那複雜但又均衡的層次，莓果香、燒烤氣息和礦物感在口中交織在一起。
- Vin De Pays Des Bouches-Du-Rhone Rouge 2003** 3,500
Domaine De Trevallon, Provence, France
 R516. 來自法國Provence氣候最熱、收成最少的Trevallon，其氣候由老藤的Cabernet Sauvignon和Syrah釀造，色澤呈現紅寶石帶著濃郁的成熟覆盆子、黑櫻桃、黑醋栗普羅旺斯香料、泥土、皮革、黑松露與甘草香氣。入口之後，加上烤過梅子和胡椒的香味。

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE
 ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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

Clos Plince 2010 3,300
Clos Plince, Pomerol, France

R517. 80%Merlot及20% Cabernet France 及Cabernet Sauvignon混釀而成
葡萄皆為人工採收，並在橡木桶中陳年12-15個月，深邃的寶石紅色，很棒的果香、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。

Touraine KO in Cot We Trust 2010 1,950
Puzelat-Bonhomme, Loire, France

R518. 由Malbec品種釀造，呈現紅寶石色，乾黑李、和帶著礦石泥土的氣息，入口後有著複雜黑加侖果味，有層次的酸度和中等單寧；帶著黑櫻桃、甘草和香料的味，展現渾厚與優雅的複雜度，是值得品味的一瓶佳釀。

Grappa

	glass	bottle
Grappa di Vigna Noce 2010 <i>Trincherò, Piedmont, Italy</i> G601.	320	2,500

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE
ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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

Cocktail

	glass	carafe
Sangria <i>Red wine. Orange. Lemon. Tropical fruit. Grand Marnier</i> 紅酒. 柳橙. 檸檬. 熱帶水果. 柑曼怡香橙干邑甜酒	250	700
Spritz <i>Aperol. Prosecco. Soda. Orange</i> 愛普羅苦甜酒. 義大利氣泡酒. 蘇打. 柳橙片	280	
Negroni <i>Gin. Campari. Sweet vermouth. Orange</i> 琴酒. 金巴利苦甜酒. 甜味香艾酒. 柳橙片	280	
Amaretto Sour <i>Amaretto. Lemon. Orange</i> 莎蘿娜杏仁香甜酒. 檸檬汁. 柳橙片	280	

Beer

Pale Lager <i>Peroni, Roma, Italy</i>	200
Weissbier <i>Erdinger, Bavaria, Germany</i>	200
Wheat Beer Isaac <i>Le Baladin Piozzo, Italy</i>	330

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE
ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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

Tea Selection

Brewed in a French press teapot 300ml

NTD150 per serving

English Breakfast

Blend of Ceylon and Assam teas

英式早餐茶，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

Black China tea with scents of bergamot

伯爵茶，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

Blend of Black teas & spices according to the traditional Nepalese recipe

喀什米爾風味茶，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

Green China tea flavored with orange/cinnamon/licuorice/sea buckthorn berries

尊爵綠茶，結合中國煎茶、柳橙、肉桂、甘草及沙棘果；沙棘漿果含豐富脂肪酸可保護皮膚

Rose Green Tea

Green China tea scented with rose petals

玫瑰綠茶，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

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

迪多思馬黛茶，美容排毒馬黛茶及蒲公英可助排體內多餘液體，提升代謝排毒讓皮膚光亮

Be Cool

Peppermint & verbena leaves Rosehipseed/apple/anis seeds/licuorice roots

酷兒香料茶，結合香料及植物混合而成，甘草、薄荷、檸檬馬鞭草；對忙碌生活步調可舒緩緊張，另有玫瑰果的成份，高礦物質及抗氧化劑含量，夜晚享用享受寧靜的放鬆

KUSMI TEA
PARIS

La beauté des mélanges

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE

ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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

Coffee

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

** 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 >

KIMBO®

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE
ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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

Juice

Orange, Apple 柳橙 蘋果	120
Homemade Lemon Crush 新鮮檸檬氣泡飲	150

Soft Drinks

Coke / Coke Zero / Sprite / Ginger Ale / Tonic water 可樂 / 零卡可樂 / 雪碧 / 薑汁汽水 / 通寧水	75
---	----

開瓶費每瓶500元 CORKAGE NT\$500 PER BOTTLE
ALL PRICING INCLUDES 5% VAT, BUT ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 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



www.osteria.com.tw
www.thewarehouse.com.tw