

Osteria  
*by / profile*

## IL PANE...BREAD

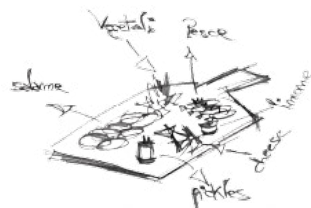
經典風味麵包

- **Ciabatta bread, extra virgin olive oil, tomato dip, roasted garlic** 120  
 101 巧巴達麵包 特級初榨橄欖油 蕃茄醬汁 香烤大蒜

## TAGLIERI ...COLD CUTS AND CHEESE

火腿及起士

	HALF	REGULAR
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Iberico e parma</b> <i>Iberico and parma ham</i> 101 伊比利火腿 帕瑪火腿拼盤	520	980
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Affettati misti</b> <i>Assorted italian cold cuts</i> 102 義式綜合火腿拼盤	480	880
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Affettati e formaggi</b> <i>Osteria cold cuts and cheeses</i> 103 家常火腿起司拼盤	500	920
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Formaggi</b> <i>Assorted italian cheeses</i> 104 綜合起司拼盤	420	780
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Prosciutto e mozzarella</b> <i>Parma ham and cherry mozzarella cheese, rocket</i> 105 帕瑪火腿 迷你水牛瑪茲瑞拉起司 芝麻葉		980



## STUZZICHERIA

開胃菜

	2PC	4PCS
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Pate d'anatra</b> <i>Bruschetta with duck liver terrine, apple</i> 201 鴨肝醬 蘋果 開胃麵包	260	520
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Prosciutto e rucola</b> <i>Bruschetta, parma ham tomato, rocket</i> 202 帕瑪火腿 蕃茄 芝麻葉 開胃麵包	260	520
<span style="font-size: 0.8em;">●</span> <b>Mozzarella</b> <i>Bruschetta cherry buffalo cheese, vegetable caponata, basil</i> 203 水牛軟起司 燉煮蔬菜 羅勒 開胃麵包	220	440
<b>Arancini</b> <i>Saffron rice fritters, mozzarella, bolognese sauce</i> 204 酥炸番紅花飯糰 瑪茲瑞拉起司 義式肉醬	260	520

● Afternoon Snack (14:00-17:00) ● Vegetarian  
 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

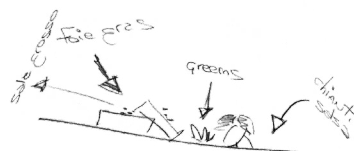
## ANTIPASTI...CHEF APPETIZERS

主廚前菜

- Capesante** 620  
*Seared scallops, seasonal mushroom, salsa verde*  
301 嫩煎干貝 季節蘑菇 綠莎莎醬
- Frittura di mare** 400  
*Deep fried calamari, osteria dip*  
302 酥炸鮮魷 特調沾醬
- Tonnato** 450  
*Slow cooked pork loin, tuna sauce, black truffle*  
303 慢煮豬菲力 鮪魚醬 黑松露
- Insalata di mare** 580  
*Osteria seasonal seafood salad with clam in white wine and tiger prawns*  
304 綜合海鮮沙拉 白酒蛤蜊 老虎蝦

## INSALATE..SALADS

沙拉



- Rucola e funghi** 480  
*Rocket and mushroom salad, aged balsamico, parmigiano reggiano 24 months*  
401 芝麻菜 蘑菇沙拉 陳年葡萄醋 帕瑪森起司
- Spinaci** 520  
*Spinach and duck salad, apple, mint and raspberry vinaigrette*  
402 菠菜鴨肉沙拉 蘋果 薄荷 小紅莓醬
- Mista** 350  
*Seasonal salad, garden vegetables, lemon oil dressing*  
403 季節時蔬沙拉 檸檬油醬汁
- G&W** 550  
*Seasonal salad with buffalo mozzarella cheese, parma ham avocado and tomatoes*  
404 季節沙拉 水牛瑪茲瑞拉起司 帕瑪火腿 酪梨 蕃茄

## ZUPPA...SOUP

湯品

- Mare** 350  
*Seafood soup with garlic bruschetta*  
501 蕃茄海鮮湯 大蒜麵包
- Contadina** 280  
*Seasonal vegetables and basil pesto soup*  
502 季節時蔬羅勒湯

▪ Afternoon Snack (14:00-17:00)    ▪ Vegetarian  
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

# PIZZA

## 比薩

All our pizzas are baked in an Italian oven  
and we use only imported mozzarella cheese from Italy

我們的比薩烤爐來自義大利, 使用的水牛瑪茲瑞拉起司皆由義大利進口

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| ✦s | <b>Margherita</b>  | 350          |
|    | <i>Tomato, mozzarella cheese and basil</i>                                   |              |
|    | 601 蕃茄醬汁 瑪茲瑞拉起司 羅勒   |              |
| s  | <b>Diavola</b>   | 450          |
|    | <i>Spicy salamino, n'duja sausage, tomato, mozzarella cheese</i>             |              |
|    | 602 蕃茄醬汁 辣味沙拉米 N'duja辣香腸 瑪茲瑞拉起司  |              |
| s  | <b>Maiailona</b>   | 480          |
|    | <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, sausage, bacon</i>                        |              |
|    | 603 蕃茄醬汁 瑪茲瑞拉起司 熟火腿 香腸及培根  |              |
| s  | <b>Prosciutto e rucola</b>   | 550          |
|    | <i>Tomato, mozzarella cheese, rocket, parma ham, parmigiano reggiano</i>     |              |
|    | 604 蕃茄醬汁 瑪茲瑞拉起司 芝麻葉 帕瑪火腿 帕米吉諾起司  |              |
| ✦s | <b>4 Formaggi</b>  | 480          |
|    | <i>4 cheese pizza, walnuts, honey</i>  |              |
|    | 605 4款風味起司 胡桃 蜂蜜   |              |
| s  | <b>Gamberi</b>   | 500          |
|    | <i>Prawns, basil, cherry tomato, mozzarella and mascarpone cheese</i>        |              |
|    | 606 鮮蝦 羅勒 櫻桃蕃茄 瑪茲瑞拉起司 瑪斯卡邦起司   |              |
| s  | <b>Bismark</b>   | 450          |
|    | <i>Tomato, mozzarella cheese, spinach, bacon, egg</i>                        |              |
|    | 607 蕃茄醬汁 瑪茲瑞拉起司 菠菜 培根 有機蛋  |              |
| ✦s | <b>Tartufo</b>   | market price |
|    | <i>Black truffle, seasonal mushroom, frisee lettuce, parmigiano reggiano</i> |              |
|    | 608 黑松露 季節磨菇 綠捲鬚萵苣 帕米吉諾起司  |              |

## RISOTTO CARNAROLI

### 義式燉飯

- |    |  |         |          |
|----|--|---------|----------|
|    | <b>Capesante e zucca</b>                                 | 580     |          |
|    | <i>Pumpkin risotto, seared scallops, lemon</i>           |         |          |
|    | 701 南瓜燉飯 香檸嫩煎干貝  |         |          |
| ✦s | <b>Funghi</b>  | 450     |          |
|    | <i>Porcini risotto and seasonal mushrooms</i>            |         |          |
|    | 702 牛肝蕈菇燉飯 季節磨菇  |         |          |
|    | <b>Astice</b>  |         |          |
|    | <i>Risotto "pescatora", seasonal seafood and lobster</i> | half 半隻 | whole 整隻 |
|    | 703 青醬龍蝦海鮮燉飯   | 1200    | 2200     |

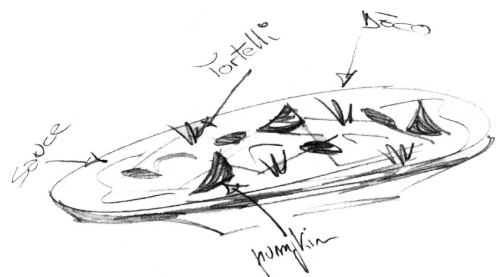
✦s Afternoon Snack (14:00-17:00) ✦ Vegetarian  
All prices include 5% VAT and are subject to 10% service charge  
所有價格皆含百分之五加值營業稅,另需加百分之十服務費

# PASTA

義大利麵

- Linguine pescatora 580  
*Linguine, seasonal seafood, tomato, basil*  
801 細扁麵搭海鮮 蕃茄醬 羅勒
- ♣️ Lasagna genovese 400  
*Vegetable lasagna with basil pesto and parmigiano reggiano*  
802 羅勒青醬蔬菜千層麵 帕米吉諾起司
- ♣️ Spaghetti vongole 480  
*AOP spaghetti, clams, zucchini*  
803 蛤蠣櫛瓜義大利麵
- ♣️ Maccheroncini carbonara 420  
*Maccheroncini, carbonara, pancetta and parmigiano reggiano*  
804 自製管麵佐蛋黃醬 義式培根 帕米吉諾起司
- Gigli boscaiola 650  
*Gigli, pork sausage, mushroom, cream, black truffle*  
805 蘑菇奶油花型麵 香腸 黑松露
- ♣️ Tagliatelle bolognese 450  
*Home made tagliatelle, beef and pork "bolognese" sauce*  
806 自製蛋黃寬扁麵 波隆那肉醬
- ♣️ Rigatoni amatriciana 450  
*Rigatoni, spicy tomato and bacon ragout, smoked provola cheese*  
807 辣味蕃茄培根寬管麵 煙燻起司
- ♣️ Capellini astice  
*Angel hair, cherry tomato coulis, peperoncino, basil and lobster*  
808 龍蝦天使髮麵 蕃茄醬汁 辣椒 羅勒
- |         |          |
|---------|----------|
| half 半隻 | whole 整隻 |
| 1200    | 2200     |

Our pasta dishes are freshly cooked "a la minute"!!!  
我們的義大利麵現點現做 保持新鮮



♣️ Afternoon Snack (14:00-17:00) ♣️ Vegetarian  
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

## CARNI...MEAT

肉類

### CHEF SPECIALTY ROAST OF THE DAY

market price

901 主廚嚴選每日烤物

### PORK

*Tuscany sausage, fennel seed, balsamico onion chutney*

650

902 托斯卡尼香腸 茴香籽 巴薩米哥洋蔥酸甜醬

*Tuscany style baked US berkshire natural pork ribs, green tomato chutney*

880

903 托斯卡尼烤伯克夏自然豬肋排 綠蕃茄酸甜醬

### LAMB

*Grilled merino new zealand lamb rack, mint sauce*

1200

904 紐西蘭美利奴高原羊排 薄荷醬

### BEEF

*US prime NATURAL beef rib eye - 12 oz*

2500

905 美國自然飼養乾式熟成牛肋眼 - 12盎司

*US natural beef tenderloin - 6 oz*

1350

906 美國自然飼養牛菲力 - 6盎司

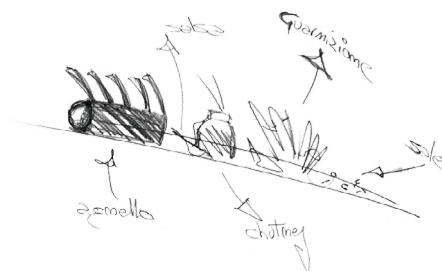
### CHICKEN

*Signature rotisserie chicken*

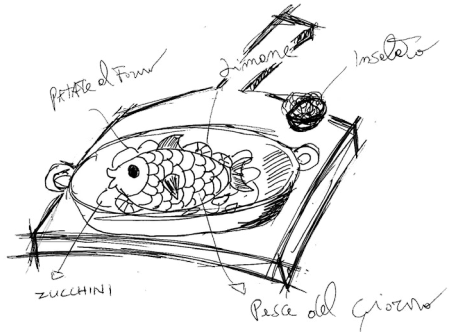
880

907 經典旋轉烤雞

*Meats are served with roasted potatoes,  
grilled vegetables and seasonal greens salad*  
肉類主餐 均附香烤馬鈴薯 香烤時蔬 季節沙拉



⌘ Afternoon Snack (14:00-17:00) ⌘ Vegetarian  
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



## PESCE...FROM THE SEAFOOD MARKET

### 海鮮類

#### Pesce del giorno

*Fish of the day, daily selection from suao harbor*

1001 每日鮮魚 宜蘭海釣漁夫每日新鮮配送

market price

#### Merluzzo

*Grilled codfish fillet squid and clams*

1002 煎烤鱈魚排 鮮魷 蛤蠣

980

#### Gamberoni

*Two piece king prawns, tomato salsa and grilled vegetables*

1003 國王蝦 蕃茄莎莎醬 香烤時蔬

980

#### Astice

*Oven baked lobster, basil, clams and tomato ragout*

1004 香烤龍蝦 羅勒 蛤蠣 蕃茄醬

half 半隻

1200

whole 整隻

2200

▪ Afternoon Snack (14:00-17:00)    • Vegetarian

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

# OSTERIA AFTERNOON TEA

午茶限定組合

From 14.00pm till 17.00pm

## INDIVIDUAL DESSERT SET

單人甜品獨享組合

Americano or tea(refill) + 1 choice from dessert trolley

美式咖啡或茶可續杯 任選餐車甜品擇一

280 NTD

## CHILDREN HAPPY SET

兒童甜品獨享組合

1 choice of the dessert + milkshake or juice

冰淇淋奶霜或果汁 任選餐車甜品擇一

180 NTD

Upgrade!

To cappuccino, latte, chocolate, macchiato

升級卡布奇諾 拿鐵 巧克力可可 瑪奇朵

30 NTD

## PARTY SET

快樂下午分享組合

Set is available with coffee or tea (refill). Min 2 people serving.

450 NTD / per person

美式咖啡或茶可續杯 每人450元，2人以上適用

## SAVORY BITES SELECTION

義大利點心精選

Chicken roll, truffle mayo

松露醬雞肉捲

Duck pate' bruschetta, fig jam, thyme

鴨肝醬開胃麵包 搭配 無花果醬 百里香

Celery and romaine lettuce shrimp cocktail salad

香芹蘿曼生菜與鮮蝦沙拉

Deep fried calamari, osteria dip

酥炸鮮魷 搭配特調醬汁

## PIZZA SLIDER (Pick one!)

披薩口味擇一

## FUNGHI

Pumpkin cream, mozzarella, mushroom, black truffle, rocket, parmigiano

南瓜蘑菇披薩 搭配水牛馬茲拉起司 黑松露 芝麻葉 帕馬森起司

## SALMONE

Mozzarella, mascarpone, smoked scottish salmon, greens, basil pesto

煙燻蘇格蘭鮭魚披薩 搭配水牛馬茲拉起司 馬茲卡彭起司 羅勒青醬

## DELICATA

Fresh tomato, mozzarella, ham, black olives, seasonal leaves, balsamic

番茄火腿黑橄欖披薩 馬茲拉起司 季節時蔬 巴薩米克醋

## DESSERT TROLLEY (Pick one!)

每日限定餐車 甜品擇一



家庭分享套餐

## FAMILY SET MENU

1200 NTD per person/Minimum 4 People  
每人1200元，限4人以上適用

### BREAD

Ciabatta bread, extra virgin olive oil,  
tomato dip, roasted garlic  
巧巴達麵包 特級初榨橄欖油 蕃茄醬汁 香烤大蒜

### ANTIPASTO

“Carpaccio di bresaola” air dried beef,  
rocket and parmigiano, lemon oil  
義式風乾牛肉與芝麻葉 帕馬森起司 搭配檸檬橄欖油

“Fritto misto all'italiana” combination with seasonal vegetables  
傳統義式炸物拼盤 搭配時令蔬菜

“Burrata”, creamy mozzarella, tomato,  
capers, taggiasca olives, anchovies and basil  
布拉塔起司 瑪茲瑞拉起司 番茄  
酸豆 塔加斯卡橄欖 鯷魚 羅勒

“Insalata romana” roasted potato and seasonal seafood,  
hualian shrimp and mediterranean herbs  
香烤馬鈴薯與時令海鮮沙拉 花蓮蝦與地中海香草

### PIZZA OR SOUP

(choice of one 擇一)

“Minestrone alla genovese”,  
with green vegetables and basil pesto  
羅勒青醬時令蔬菜湯

or

Margherita, 4 Formaggi, Porchetta  
瑪格麗特 / 綜合起司披薩 / 義式香料豬肉披薩三擇一

### PASTA OR RISOTTO

(choice of one 擇一)

“Risotto marinara” seasonal seafood  
and clams, fresh tomato

季節海鮮蛤蠣燉飯 搭配新鮮蕃茄

or

“Gnocchi partenopea” homemade potato dumplings,  
tomato, basil and mozzarella

手工馬鈴薯麵團 搭配蕃茄 羅勒 瑪茲瑞拉起司

### MAIN COURSE

Osteria assorted meat platter combination,  
assorted home made mustard and sauces

Osteria綜合碳烤肉類拼盤 自製芥末

### DESSERT

Dessert trolley combination  
每日限定 甜點餐車

# Osteria

by *Angie*

### COCKTAIL

	GLASS	CARAFE
<b>Sangria</b> Red wine, orange, lemon, tropical fruit, grand marnier 紅酒, 柳橙, 檸檬, 熱帶水果, 柑曼怡香橙干邑甜酒	290	700
<b>Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange 愛普羅苦甜酒, 義大利氣泡酒, 蘇打, 柳橙片	290	
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Sweet vermouth, Orange 琴酒, 金巴利苦甜酒, 甜味香艾酒, 柳橙片	250	
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Lemon, Orange 莎蘿娜杏仁香甜酒, 檸檬汁, 柳橙片	250	

利谷里亞限定套餐  
**LIGURIA CHEF SET MENU**  
Minimum 2 People (2人以上適用)  
主餐每人擇一，套餐價格視主餐而定

**BREAD**

Focaccia genovese, extra virgin olive oil,  
basil pesto dip, roasted taggiasca  
佛卡夏麵包 搭配 特級初榨橄欖油  
自製羅勒沾醬 香烤塔加斯卡橄欖

**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**

(For person 每人任選一款)

“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, roasted pine nuts  
松子墨魚菠菜番茄湯

**MAIN COURSE**

(Per 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 / 每人Per person

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 / 每人Per person

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 / 每人Per person

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 / 每人Per person

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 搭配焦糖洋蔥醬  
2,000 / 每人Per person

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 / 每人Per person

**DESSERT TROLLEY**

每日限定 甜品餐車

利谷里亞限定午間套餐  
**LIGURIA LUNCH  
SET MENU**

11:00 ~ 14:00

上午11點至下午2點供應 (例假日恕不供應)  
主餐每人擇一，套餐價格視主餐價格而定

**APPETIZER**

(choice of one 前菜擇一)

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, roasted pine nuts  
松子墨魚菠菜番茄湯

Appetizer combination

主廚精選開胃拼盤

**MAIN COURSE**

(choice of one 主餐擇一)

Pizza d’Andrea, tomato sauce,  
mozzarella, olives, onion and anchovies  
橄欖洋蔥鯷魚披薩 搭配馬茲拉起司 番茄醬汁  
680

Linguine basil pesto, ricotta, green beans and potato  
羅勒青醬細扁麵 搭配瑞可達起司 四季豆 馬鈴薯  
680

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  
780

Seabass filet ligurian style with potato,  
pine nuts and taggiasca olives  
利谷里亞風味海鱸魚排 搭配馬鈴薯與松子 塔加斯卡橄欖  
880

Oven baked US natural beef short ribs,  
roasted cauliflower and caramelized onion cream  
烘烤美國自然牛小排 香烤花椰 搭配焦糖洋蔥醬  
980

**DESSERT**

Dessert trolley combination

每日限定 甜點餐車

**COFFEE or TEA**

咖啡或茶

Osteria  
*by Profile*



## House Wine Selection

	glass	bottle
<b>Bianco di Muni 2013</b> <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
<b>Moscato d'Asti 2013</b> <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、礦物感在口中盤繞。	320	1,850
<b>Vin de Table Francais Carmenet 2010</b> <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
<b>Chianti Rufina DOCG Vendemmia 2013</b> <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

<b>Emilia Malvasia Dolce Frizzante 2014</b> <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
<b>Prosecco Bronca NV</b> <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
<b>Champagne Brut Grand Cru Ambonnay 2005</b> <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

<b>Nosiola Bianco 2012</b> <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
<b>Rami Terre Siciliane 2012</b> <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
<b>Muscadet Amphibolite Nature 2013</b> <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
<b>Bourgogne Aligote 2011</b> <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
<b>Gewurztraminer Steinert 2009</b> <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
<b>Bourgogne Blanc Terres Burgondes 2011</b> <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
<b>Châteauneuf du Pape Blanc 2011</b> <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*  
R301. 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

<b>Sangria</b> <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	glass 250	carafe 700
<b>Spritz</b> <i>Aperol. Prosecco. Soda. Orange</i> 愛普羅苦甜酒. 義大利氣泡酒. 蘇打. 柳橙片	280	
<b>Negroni</b> <i>Gin. Campari. Sweet vermouth. Orange</i> 琴酒. 金巴利苦甜酒. 甜味香艾酒. 柳橙片	280	
<b>Amaretto Sour</b> <i>Amaretto. Lemon. Orange</i> 莎蘿娜杏仁香甜酒. 檸檬汁. 柳橙片	280	

## Beer

<b>Pale Lager</b> <i>Peroni, Roma, Italy</i>		200
<b>Weissbier</b> <i>Erdinger, Bavaria, Germany</i>		200
<b>Wheat Beer Isaac</b> <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	120
Caffè Shakerato (I) 冰搖濃縮	150
Caffè Americano (H/I) 美式咖啡	150
Caffè Latte (H/I) 咖啡拿鐵	180
Cappuccino (H/I) 卡布奇諾	180
Mochaccino (H/I) 摩卡奇諾	180
Nutella Marocchino (H) 摩洛哥咖啡	200
Italian Cocoa (H/I) 義式可可	180

\*\* 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	150
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	90
---	----

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](http://www.osteria.com.tw)  
[www.thewarehouse.com.tw](http://www.thewarehouse.com.tw)