

Set Delicato - Delicate Set 精緻套餐



Carpaccio di tonno alla mediterranea e olio extra vergine
Tuna carpaccio Mediterranean style with extra virgin olive oil
鮪魚薄片 蕃茄酸豆醬佐初榨橄欖油

Choice of hot antipasto 任選一款熱開胃菜

Uovo impanato alla Milanese, fondente al Parmigiano e salsa al tartufo nero
Deep fried poached egg served with Parmesan cheese fondue and Alba black truffle sauce
阿爾巴黑松露黃金炸蛋帕瑪森起士融漿

Zuppa di pomodoro affumicato e crostini al Parmigiano
Smoked Romano tomato soup with Parmesan crostini
煙燻籬蔓番茄湯帕瑪森起士脆餅

Guanciale di maiale e ricotta con zucca alla griglia
Shredded pork cheek with Ricotta cheese and grilled pumpkin
豬頰肉襯瑞可塔起士烤南瓜

~.~.~.~.~.~.~.~.~.~

Melanzane alla parmigiana
Grilled aubergine parmigiana
爐烤紫茄千層

Choice of Main Course 任選一款主菜



Filetto alla Rossini

Rossini beef tenderloin with foie gras
經典羅西尼鴨肝菲力 NT\$3080

Costata di Wagyu giapponese

Grilled Japanese Wagyu rib eye with Port gravy (5oz)
炭烤日本 A5 級和牛肋眼 NT\$3880

Maiale Iberico alla piastra

Pan fried Spanish acorn grown Iberico pork loin
香煎西班牙橡果伊比利豬 NT\$3080

Costata Prime alla griglia invecchiata 28 giorni

USDA Prime 28 days wet aged rib eye (8oz)
炭烤美國頂級 28 天濕式熟成牛肋眼 NT\$2480

Piatto di frutti di mare alla griglia

Grilled seafood platter (king prawn, scallop, calamari and fish of the day)
炭烤海鮮盤 (明蝦.干貝.墨魚.每日鮮魚) NT\$2480

Pecorino con comosta di frutta

Pecorino cheese with home made fruit jam
佩克里諾起士襯自製果醬

Or

Torta di formaggio con gelatina al Balsamico

Verona cheese cake and Balsamico vinegar jelly
維若納起士蛋糕陳年紅酒醋凍

All prices are subject to 10% service charge 所有價格皆須另收一成服務費

Lobster and Bone in Rib Eye Twin Set
招牌活龍蝦帶骨牛肋眼雙人套餐

Insalata dello chef con prosciutto di Parma
Seasonal green salad with Parma ham
義式帕瑪火腿沙拉

Zuppa dello chef
Chef's special soup
主廚特製鮮湯

Tagliolini all' astice
Tagliolini with fresh Boston lobster "Beata te' Signature"
招牌活龍蝦手工細麵

Costata con l' osso alla griglia
USDA Prime bone in rib eye (14oz)
炭烤美國頂級帶骨牛肋眼 NT\$4680

Or

Costata di Wagyu giapponese con riduzione al Porto
Japanese Wagyu rib eye with Port gravy (10oz)
炭烤日本 A5 級和牛肋眼 NT\$8980

Dolce del casa
Dessert of the house
精緻甜點

Antipasti Freddi 冷開胃菜



Insalata mista con bufala e salami condita con salsa di Parma

Mixed salad with salami and buffalo mozzarella dressed with Parma ham sauce

招牌綜合沙拉(臘腸,水牛起士,帕瑪火腿醬)680 元

Insalata caprese

Caprese salad (Buffalo Mozzarella cheese, basil and tomato)

卡布里水牛起士蕃茄 680 元

Piatto di salumi: prosciutto di Parma e salami

Assorted cold cut platter

帕瑪火腿義式臘腸綜合盤1080 元

Zuppe - Soup 湯

Zuppa di scorfano e frutti di mare all'anconetana

Ancona style seafood soup with Rock fish

石狗公海鮮魚湯 480 元

Minestrone di verdure

Vegetable soup

傳統蔬菜湯320 元

Antipasti Caldi 熱前菜

Piadina con prosciutto e fontina

Italian pan cake Piadina with Parma ham and Fontina cheese filling

義大利帕瑪火腿風提那起士薄餅 680 元

Involtino croccante ripieno d'anatra e mousse di fegato grasso

Deep fried crispy roll stuffed with duck leg confit and foie gras mousse

酥炸鴨肝油封鴨腿 680 元

Lumache di mare in salsa di aglio, limone e acciuge

Sea snails (whelk) with a sauce of lemon, garlic and anchovy

海鹽烤法國峨螺檸檬鯷魚醬 520 元

Gamberetti e funghi al tegame trifolati con salsa all'aragosta

Sauteed shrimp and mushroom with lobster reduction sauce

龍蝦醬炒蘑菇鮮蝦 680 元

Uovo impanato alla Milanese, fondente al Parmigiano e salsa al tartufo nero

Deep fried poached egg served with Parmesan cheese fondue and Alba black truffle sauce

阿爾巴黑松露黃金炸蛋帕瑪森起士融漿 520 元

Foie gras con pesche caramellate

Pan fried foie gras with caramelized peach

鮮煎法國鴨肝焦糖蜜桃 780 元

All prices are subject to 10% service charge 所有價格皆須另收一成服務費



Pasta Secca Ravioli 手工餃·義大利麵

- Rigatoni Napoletani con salsa al pomodoro olive capperi e mozzarella di bufala*
Rigatoni with olive and buffalo mozzarella in tomato sauce
新鮮水牛起士蕃茄橄欖大管麵 580 元
- Spaghetti con coda di bue e salsa al pomodoro*
Spaghetti with shredded oxtail meat in tomato sauce
蕃茄牛尾義大利麵 680 元
- Tagliolini neri ai frutti di mare con calamaro tagliato a mano*
Ink tagliolini with seafood in fish stock and hand cut squid
低溫墨魚海鮮手工細麵 680 元
- Tagliolini con funghi chiodini e salsa al tartufo nero*
Tagliolini with chiodini mushroom in black truffle sauce
黑松露釘子菇手切麵 780 元
- Tagliolini all' astice*
Tagliolini with fresh Boston lobster "Beata te' Signature"
招牌全隻活龍蝦手工細麵 1980 元
- Tortelloni spinaci e ricotta con salsa alla pancetta*
Tortelloni stuffed with ricotta and spinach in pancetta butter sauce
瑞可塔菠菜起士手工餃義大利圓培根丁奶油醬 680 元
- Il Risotto - Risotto Dishes 燉飯**
- Risotto ai funghi Porcini con Parmigiano invecchiato*
Porcini mushroom risotto with aged Parmesan cheese
牛肝蕈菇陳年帕瑪森起士燉飯 680 元
- Risotto ai frutti di mare e gamberone*
Seafood risotto with king prawn
明蝦海鮮燉飯 780 元
- Ossobuco*
Ossobuco classico with saffron risotto
經典義式牛膝番紅花燉飯 980 元

Dalla Griglia - From the Grill 主廚肉料理



Costata con l' osso alla griglia

USDA Prime bone in rib eye (14oz)

炭烤美國頂級帶骨牛排1980 元

Costata Prime alla griglia invecchiata 28 giorni

USDA Prime 28 days wet aged rib eye (8oz)

炭烤美國頂級 28 天濕式熟成牛肋眼1480 元

Filetto alla Rossini

Rossini beef tenderloin with foie gras

經典羅西尼鴨肝菲力2080 元

Costata di Wagyu giapponese con riduzione al Porto

Japanese Wagyu ribeye with Port gravy (5oz)

炭烤日本 A5 級和牛肋眼2680 元

Maiale Iberico alla piastra

Pan fried Spanish acorn grown Iberico pork loin

香煎西班牙橡果伊比利豬2080 元

Pesce del giorno - Fish of the Day 主廚魚料理

Piatto di frutti di mare alla griglia

Grilled seafood platter (king prawn, scallop, calamari and fish of the day)

炭烤海鮮盤 (明蝦.干貝.墨魚.每日鮮魚)1280 元

Pesce del giorno alla mediterranea in carta fata

(pomodorini , capperi, basilico e olio extra vergine)

Daily fish wrapped in film de cuisson Mediterranean style

(Cherry tomato, caper, basil and extra virgin olive oil)

蒸烤地中海鮮魚蕃茄酸豆蘿勒橄欖油1280 元