



GUSTOSO A LA CARTE 單點 MENU

義大利帕瑪火腿配佛卡夏麵包及白松露油 NT\$380

Parma Ham with Focaccia and Quail Egg in White Truffle oil |

パルマハムのフォカッチャと白トリュフオイル香るうずら卵

鮮蝦凱薩沙拉佐檸檬汁 NT\$420

Shrimp Served Caesar Salad in Lemon Dressing

海老のシーザーサラダ レモンドレッシング仕立て

風乾番茄佐新鮮莫札瑞拉起司沙拉 NT\$680

Tomato and Mozzarella Cheese

ドライトマトと新鮮モッツアレチーズのサラダ

義式蔬菜羅勒番茄清湯 NT\$280

Minestrone with Pesto

バジル風味のミネストローネ

奶油牛肝菌濃湯佐碳烤義式麵包丁 NT\$320

Cream of Porcini Soup with Grilled Bread

ポルチーニ茸のクリームスープ 炭焼きクルトンとともに

傳統白酒香蒜蛤蠣義大利麵 NT\$480

Spaghetti with Clam sauce and Aglio e Olio

白ワイン香るあさりのペペロンチーノ

奶油培根黑胡椒蘑菇筆管麵配烤雞腿 NT\$580

Penne with Carbonara Sauce and Roasted Chicken

ベーコンとマッシュルームのクリームペンネ ローストチキンとともに

陳放老米海鮮佐鮮蝦燉飯及烏魚子 NT\$780

Sauteed Shrimp and Scallop with Seafood Risotto

海老とホタテのシーフードリゾット カラスミ添え





奇揚地紅酒蔬菜細燉小牛膝佐番紅花燉飯 NT\$820

Ossobuco with Saffron Risotto

オッソブッコ(仔牛すね肉のトマト煮込み)とサフランリゾット

家鄉風味紅酒蘋果燴鴨腿 NT\$780

Home-Made Stewed Duck Leg with Apple

田舎風鴨モモ肉とリンゴの赤ワイン煮込み

義大利傳統獵人式番茄魷魚及鮮蝦 NT\$880

“Cacciatore Style” John dory with Shrimp

マトウダイとエビのカッチャトーレ

碳烤美國安格斯肋眼牛排佐炙燒焦糖鳳梨 10oz NT\$1,580

Seared U.S. Angus Rib Eye and Caramelized Pineapple

U.S.アンガス牛のリブアイグリル パイナップルのキャラメリゼ添え

慕軒招牌海陸双併 (安格斯肋眼牛排佐及鮮蝦,帆立貝,魷魚) NT\$1,450

Surf and Turf

マディソンおすすめシーフード&ステーキセット

瑪格麗塔比薩 NT\$480

Margarita Pizza

ピッツァ・マルゲリータ

三種義式起司青醬披薩 NT\$550

3 Kinds of Cheese Pizza with Pesto

3種類のチーズを使ったピッツァ・ジェノベーゼ

焦糖蘋果核桃塔 NT\$280

Walnut and Caramelized Apple Tart

クルミと林檎のキャラメルタルト

溫烤法國頂級 70%苦甜巧克力鬆糕配香草冰淇淋 NT\$280

Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

カカオ 70%のフォンダンショコラ バニラアイス添え

