

主廚精選 Chef Special Set Menu

開胃前菜 ANTIPASTI

醋漬紅鰵石斑  
FILETTO DI CERNIA ROSSA MARINATOIN “CARPIONE”/
VERDURE DI STAGIONE ALL'AGRO/COMPOSTA DI POMODORI

嫩煎舒肥和牛舌/主廚自製馬醬
LINGUA DI BOVINO “WAGYU” COTTA A BASSA TEMPERATURA E SCOTTATA IN PADELLA/
SALSA VERDE DI RUCOLA

湯 ZUPPA

煙燻紅椒濃湯 
CREMOSA DI PEPERONI ROSSI AFFUMICATI

義大利麵 PRIMI PIATTI

白酒海鮮義大利麵     
“PICI ALLO SCOGLIO”

主菜(請擇一) SECONDI PIATTI

慢燉小牛膝    
“OSSO BUCO” ALLA MANIERA TOSCANA / TARTUFO NERO DI STAGIONE/
FONDUTA DI PARMIGIANO

燉煮每日鮮魚    
PESCATO DEL GIORNO ALL “ACQUAPAZZA”

香煎美國老饕牛排   
CAPPELLO DI LOMBATA

GMT特製甜點 DOLCI DEL GIORNO

每位 NT\$3,280 / per person

套餐加價NT\$880可享侍酒師精選酒款3杯 / Wine pairing : Additional NT\$880 for 3 glasses.



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
餐廳自備酒水費：葡萄酒及一般酒 NT\$800/瓶；烈酒 NT\$1,200/瓶。
The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.
以上價格需另收10%服務費。
All prices above are subject to a 10% service charge.