

**Infusions teas**  
 特調飲料



**Passion berry**  
 百香野莓  
 NT80



**Lemon butterfly**  
 萊姆蝶豆花  
 NT80



**Elder mint**  
 薄荷接骨木  
 NT80

**Barley gourd**  
 薏仁冬瓜 NT80  
**Tomato orange**  
 聖女柳橙 NT80



**Yogurt vanilla & berry**  
 香草野莓  
 NT120



**Chocolate & banana**  
 巧克力香蕉  
 NT120



**Mango & lime**  
 芒果香檸  
 NT120

**SMOOTHIES**  
 奶昔

**Soft drinks**

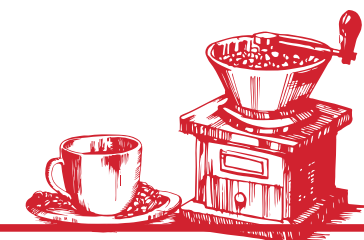
**蘇打飲料**

Coke / Coke Zero / Sprite / Ginger ale / Tonic water

可樂 / 零卡可樂 / 雪碧 / 薑汁汽水 / 通寧水

NT60

• **Coffee 咖啡** •



		<b>HOT</b>	<b>ICE</b>			<b>HOT</b>	<b>ICE</b>
<b>Americano</b>	美式咖啡	75	85	<b>Vanilla latte</b>	香草拿鐵	100	110
<b>Espresso</b>	義式濃縮	75		<b>Cappuccino</b>	卡布奇諾	90	100
<b>Chocolate</b>	義式可可	110	120	<b>Caramel cappuccino</b>	焦糖卡布	100	110
<b>Latte</b>	拿鐵	90	100	<b>Hazelnut cappuccino</b>	榛果卡布	100	110
<b>Caramel latte</b>	焦糖拿鐵	100	110	<b>Vanilla cappuccino</b>	香草卡布	100	110
<b>Hazelnut latte</b>	榛果拿鐵	100	110				

★ **NT\$15 for extra shot of espresso**  
 多加一份濃縮咖啡



# Beers 啤酒



**Fuller's ESB**  
富樂英式冠軍啤酒

NT280



**Fuller's honey ale**  
富樂蜂蜜啤酒

NT280



**Anchor steam, liberty ale**  
美國海錨 自由大道啤酒

NT280



**Anchor California Lager**  
美國海錨 加州風情

NT280



**Peroni Draft beer**  
義大利沛羅尼生啤酒

300ml NT180  
500ml NT300

# NATURAL WINES 自然葡萄酒

## WHITE



**Castello di Arcano  
Pinot Bianco 2015  
Friuli, Italy**

| 酒款介紹 |

以不鏽鋼熟成、傳統舊法釀製100% Pinot Bianco葡萄。曾經是德國移民眾多的北義Friuli，在1988年由4位熱愛有機久的朋友共同經營、釀製，口感輕巧可口，酸度中等果味如杏桃細緻的展現，是一款展現當地葡萄特色的餐桌酒。

Glass  
單杯  
150

Bottle  
單瓶  
880



**Cosimo Maria Masini  
Annick Blanc 2016  
Tuscany, Italy  
Sauvignon Blanc 85% & Vermentino 15%**

| 酒款介紹 |

在8月最後一周手工採收白蘇維儂，9月中旬再採收羅門替羅葡萄，經過2次篩選後，分別根據特色釀造。4天浸皮後以原生酵母，在水泥槽內發酵完後轉入不銹鋼槽4個月後裝瓶。有著乾淨的稻草色澤，新鮮的青蘋果香氣，優雅新鮮夾帶柑橘味，結構扎實，酸度細緻。最適合搭配貝類，白肉，完美展現。

1,300



**Terre di Fiume  
Rebola Ferianus 2014  
Emilia Romagna, Italy**

| 酒款介紹 |

由Rimini的原生葡萄品種95% Rebola和5% Chardonnay分開發酵釀造後，再調配在一起。呈現有光澤的金黃色澤，如吸收日月精華的稻穗，豐富的桃子，杏子及蜂蜜的香氣，伴隨著礦石氣息出現。年產量只有4,000瓶。

1,500

## SWEET BUBBLES



**La Stoppa  
Emilia Malvasia Dolce Frizzante 2016 (750ml)  
Emilia Romagna, Italy**

| 酒款介紹 |

由100% Malvasia di Candia Aromatica 白葡萄品種釀製，在密閉的發酵槽完成第一次發酵後，於槽裡進行第二次溫度控制的發酵。略帶甜味且有些許氣泡，低酒精度，富有均勻酸度的白酒，有著蘋果皮的可愛香氣和蜂蜜的甜蜜氣息，年產量只有5000瓶。

1,200

## RED



**Cosimo Maria Masini  
Sincero Rosso 2015  
Tuscany, Italy  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc**

| 酒款介紹 |

採集於面東南向的葡萄園，浸皮20天後，以原生酵母在水泥槽內自然發酵，並在傳統大橡木桶經過自然的乳發酵酸後，陳年6個月後裝瓶。開瓶後可以聞到乾燥玫瑰，紫羅蘭香氣，在口中可以感受到櫻桃，紅色漿果其新鮮與柔順的丹寧，尾韻細緻，新鮮綿細縈繞在口中。最適合搭配紅肉類與義大利香腸。

Glass  
單杯  
150

Bottle  
單瓶  
880



**Trinchero  
Barbera d'Asti Terra del Noce 2011  
Piedmont, Italy**

| 酒款介紹 |

100%葡萄老藤Barbera釀造，經過長時間的浸皮，接著存放於大型橡木桶中進行長達約未2年半的陳釀，帶有豐富果味，其中以草莓和櫻桃香氣最為突出，優雅的香料味，菸草和動物皮毛的氣息。圓潤良好的酸度支撐渾厚酒體，表現令人驚豔。此外，還可以品味出李子、煙燻和清爽的甘草味。

1,800



**Monte Dall' Ora  
Valpolicella DOC Saseti 2015  
Veneto, Italy**

| 酒款介紹 |

由Corvina, Corvinone, Rondinella及Molinara混釀，在不鏽鋼桶進行自然發酵，接著存放小型像木桶陳釀，未過濾即裝瓶，呈現紫紅色澤，有櫻桃、乾草，以及清新香料的氣息。如此簡單的酒款，卻保有傳統的風格，中度酒體，結構均勻，純淨且具有層次感。

1,500



**Cascina della Rose  
Langhe Nebbiolo DOC 2015  
Piedmont, Italy**

| 酒款介紹 |

100%Nebbiolo釀造，葡萄九月底採收，浸皮時間10-12天，使用恆溫20度的不鏽鋼桶陳釀，沒有澄清及未過濾裝瓶，呈現璀璨的石榴紅色澤，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。乾淨純粹，單寧優雅，濃密細緻，迷人怡飲。適合搭配香腸、紅白肉與重口味起司。

1,800