

WE CAN GIVE YOU MORE

EST.2007



On the culinary journey, with you, with MORE.

more
Pasta & pizza



Italian Cuisine Of More



吃，是一種遊樂，更是一種放鬆
黑爾以口感與豐感
帶你體會每個食的好旅程

跟隨食材漫遊每陸、漫遊到鄉村田野
感受呼吸著每口空氣
每份大自然的鮮甜

內用低消 每人 \$250 / 6 歲以下兒童每人 \$100
本店需酌收 10% 服務費

APPETIZER

手作
料理

分享是喜悅、是共鳴，也是為了吃更多

蒜香培根白酒蛤蜊

360

Garlic Bacon and White Wine Clams
培根來源 (國): 台灣 Taiwan

慢烤章魚腳佐堅果紅椒泥

340

Slow-Roasted Octopus Tentacles
with Nutty Red Pepper Sauce

明太子義式香料炸雞

300

Mentaiko Fried Chicken



01 | 03
02 | 04

01 水牛城辣雞翅 3入

Buffalo Chicken Wings

295

02 那不勒斯海鮮烘蛋

Neapolitan Seafood Baked Eggs

330

杜蘭小麥酥炸透抽

Semolina Flour Fried Squid

330

03 辣炒野菇蝦仁

Spicy Fried Shrimp with Mix Mushroom

375

04 嫩煎舒肥厚切牛舌

Sautéed Thick-cut Beef Tongue
牛舌 來源 (國): 紐西蘭 New Zealand

490



手作
料理

APPETIZER

👑 01 威尼斯酥炸軟殼蝦
Venetian Fried Soft Shell Shrimp

380

02 北海道炙燒干貝鮭魚卵
Seared Hokkaido Scallops with Salmon Roe

380

03 煎烤時蔬翠奇 (蛋奶素) 🌱
Roasted Vegetables with Stracciatella Cheese

360

圖片僅供參考請以實品為準・部分餐點配料依季節調整・餐點均加收 10% 服務費

法式小圓麵包 2 入 (五辛素) 🌱
French Petit Rolls

120

精選濃湯
Soup

130

經典松露薯條
Truffle Fries

190

起司櫛瓜 (蛋奶素) 🌱
Cheese Zucchini

190

凱薩沙拉 🌱
Caesar Salad
培根來源 (國): 台灣 / 加拿大 Taiwan/Canada

340

👑 香柚鮮蝦乳酪堅果沙拉
Citron Flavor Shrimp Salad with Cheese
and Nuts

420

乳酪堅果田園沙拉 (蛋奶素) 🌱
Cheese Nuts Salad

400

油醋燻鮭魚沙拉
Smoked Salmon Salad with Basamic
Vinegar Sauce

480

沙拉

SALAD



PIZZA

捲起來吃，才是義大利的道地風味

手作
披薩

👑 羅勒青醬燻雞野菇披薩

385

Smoked Chicken And Mushroom Pesto Pizza
莫札瑞拉起司 / 煙燻雞肉 / 新鮮綜合野菇 / 羅勒青醬
Mozzarella Cheese, Smoked Chicken, Mix
Mushroom, Pesto Sauce

卡布里喬莎披薩

385

Capricciosa Pizza
朝鮮蓴 / 培根 / 香菇 / 黑橄欖 / 帕達諾乾酪
莫札瑞拉起司 / 乳酪絲 / 黑胡椒 / 橄欖油 / 羅勒 / 紅醬
Sliced Artichokes, Bacon Slices, Mushroom Slices,
Sliced Black Olives, Grana Padanocheese,
Mozzarella Cheese, Shredded Cheese, Black Pepper,
Olive Oil, Basil, Tomato Sauce
培根 來源 (國) : 台灣 Taiwan

瑪雅隆娜披薩

400

Mayalona Pizza
艾波索邱拉爾臘腸 / 義大利臘腸 / 莫札瑞拉起司
乳酪絲 / 紫洋蔥絲 / 黑胡椒 / 紅椒粉 / 羅勒 / 紅醬
Eposo Chorizo Salami, Italian Salami, Mozzarella Cheese,
Shredded Cheese, Sliced Purple Onions, Black Pepper,
Paprika, Basil, Tomato Sauce
艾波索邱拉爾臘腸 來源 (國) : 西班牙 Spain
義大利臘腸 來源 (國) : 台灣 Taiwan

👑 那不勒斯漁夫海鮮

500

Fishermen'S Seafood Pizza
莫札瑞拉起司 / 淡菜 / 軟絲 / 蝦仁 / 紅醬
Mozzarella Cheese, Mussel, Squid,
Shrimp, Tomato Sauce

惡魔辣味臘腸披薩

425

Devil's Spicy Salami Pizza
艾波索邱拉爾臘腸 / 紫洋蔥絲 / 切片黑橄欖 / 莫札瑞拉起司
辣椒片 / 黑胡椒 / 紅椒粉 / 橄欖油 / 紅醬
Eposo Chorizo Spicy Salami, Sliced Red Onions,
Sliced Black Olives, Mozzarella Cheese, Chili
Flakes, Black Pepper, Paprika, Olive Oil, Tomato Sauce
艾波索邱拉爾臘腸 來源 (國) : 西班牙 Spain

精選濃湯 + \$80

加起司 + \$65

圖片僅供參考請以實品為準 · 部分餐點配料依季節調整 · 餐點均加收 10% 服務費



雙拼披薩

PIZZA

蘑菇臘腸 + 陽光夏威夷披薩

385

Pepperoni and Mushroom Hawaiian Pizza

瑞可達起司 / 蘑菇 / 義式臘腸 / 莫札瑞拉起司
Ricotta cheese, Mushroom, Salami, Mozzarella Cheese
莫札瑞拉起司 / 培根 / 鳳梨 / 蕃茄醬
Mozzarella Cheese, Bacon, Pineapple, Tomato Sauce
義式臘腸 來源 (國): 西班牙 Spain
培根 來源 (國): 台灣 / 丹麥 Taiwan/Denmark

西班牙廣場 + 羅勒青醬燻雞野菇披薩

490

Piazza Di Spagna Smoked Chicken and
Mushroom Pesto Pizza
莫札瑞拉起司 / 煙燻鮭魚 / 黑橄欖 / 酸豆 / 紫洋蔥 / 生菜
Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Mesclun
Black Olive, Caper, Purple Onion
莫札瑞拉起司 / 煙燻雞肉 / 新鮮綜合野菇 / 羅勒青醬
Mozzarella Cheese, Smoked Chicken, Mix Mushrooms, Pesto Sauce

漁夫海鮮 + 茴香豬肉披薩

500

Seafood Fennel Pork Pizza
莫札瑞拉起司 / 淡菜 / 軟絲 / 蝦仁 / 蕃茄醬
Mozzarella Cheese, Mussel, Squid, Shrimp, Tomato Sauce
豬絞肉 / 茴香 / 蕃茄醬 / 莫札瑞拉起司 / 芝麻葉 / 橄欖油
Ground Pork, Fennel, Tomato Sauce,
Mozzarella Cheese, Arugula, Olive Oil
豬絞肉 來源 (國): 台灣 / 加拿大 Taiwan/Canada



素食披薩

鄉村時蔬披薩 (全素)

320

Seasonal Vegetables Pizza
綜合生菜 / 甜椒 / 聖女小蕃茄 / 櫛瓜 / 橄欖油 / 巴薩米可醋膏
Mesclun, Bell Pepper, Cherry Tomato, Olive Oil, Balsamic Cream, Zucchini

經典瑪格麗特披薩 (蛋奶素)

340

Classic Margherita Pizza
莫札瑞拉起司 / 新鮮羅勒葉 / 初榨橄欖油 / 蕃茄醬
Mozzarella Cheese, Basil, Virgin Olive Oil, Tomato Sauce

蜂蜜蘋果乳酪披薩 (蛋奶素)

340

Honey Apple Pizza
莫札瑞拉起司 / 蜂蜜 / 蘋果 / 核桃 / 杏仁片 / 馬士卡邦
Mozzarella Cheese, Honey, Apple, Walnut, Almond Slices, Mascarpone Cheese

南瓜王子披薩 (蛋奶素)

400

Prince Pumpkin Pizza
洋菇 / 甜豌豆 / Emborg 酸奶 / 綠捲 / 帕達諾乾酪
莫札瑞拉起司 / 乳酪絲 / 紅椒粉 / 杏仁片 / 核桃 / 奶油南瓜醬
Mushrooms, Sweet Peas, Emborg Yogurt, Green Curly Lettuce, Grana Padano Cheese,
Mozzarella Cheese, Shredded Cheese, Paprika, Almond Slices, Walnuts, Pumpkin Cream Sauce

松露野菇披薩 (蛋奶素)

495

Truffle with Mushroom Pizza
蘆筍 / 芝麻葉 / 乳酪絲 / 莫札瑞拉起司 / 橄欖油 / 帕達諾乾酪 / 松露瑞可達醬
Mushrooms, Green Asparagus, Arugula, Shredded Cheese, Mozzarella Cheese,
Olive Oil, Grana Padano Cheese, Truffle Ricotta Sauce

精選濃湯 + \$80 | 加起司 + \$65

圖片僅供參考請以實品為準 · 部分餐點配料依季節調整 · 餐點均加收 10% 服務費

你都唸 Pasta 還是 Spaghetti ?

我覺得好吃我都可以

義大利麵

PASTA

紅醬 *Tomato*

羅勒番茄鮮蔬 🍴

Spaghetti with Tomato and Vegetables

280

經典肉醬 🍴

Classic Bolognese

牛絞肉 來源 (國) : 巴拉圭 Paraguay、豬絞肉 來源 (國) : 台灣 Taiwan

350

辣味橄欖番茄雞肉 🍴

Spicy Olive Tomato Chicken

380

👑 佛羅倫斯牛肚寬扁麵 🍴

Florentine Sauce with Tripe Pappardelle

牛肚 來源 (國) : 澳大利亞 Australia

460

👑 辣味番茄鮮蝦 🍴

Spicy Tomato Shrimp

480

青醬 *Pesto*

松子羅勒雞肉

Pine Nut and Pesto Chicken

380

👑 羅勒奶油蕈菇松阪豬 🍴

Pesto Cream Mushroom with Matsusaka Pork

松阪豬 來源 (國) : 加拿大 Canada

400

附法式小圓法麵包 1 入

精選濃湯 + \$80

細麵 / 筆管麵 / 寬扁麵 + \$20

焗烤 + \$60

加麵 + \$50

PASTA

義大利麵

清炒 *Stir-fried*

西班牙辣味臘腸蝦仁

Spanish Chorizo Spicy Sautéed Shrimp

義式臘腸來源 (國): 西班牙 Spain

350

清炒綜合海鮮

Stir-Fried Mixed Seafood

470

奶油 *Alfredo*

👑 奶油燻鮭魚櫛瓜

Creamy Smoked Salmon with Zucchini

360

奶油培根茸菇

Creamy Bacon Mushroom

培根 來源 (國): 台灣 / 加拿大 Taiwan/Canada

360

白酒蛤蜊奶油

Clams with Garlic and White Wine

385

👑 松露蘑菇雞肉奶油

Truffle Mushroom Chicken with Cream

390

珍珠鮭魚親子丼

Salmon with Salmon Roe

480

附法式小圓法麵包 1 入 | 精選濃湯 + \$80
細麵 / 筆管麵 / 寬扁麵 + \$20 | 焗烤 + \$60 | 加麵 + \$50

圖片僅供參考請以實品為準·部分餐點配料依季節調整·餐點均加收 10% 服務費



RISOTTO

燉飯

「生在水裡，死在酒裡」，義大利人是這麼形容米的

圖片僅供參考請以實品為準·部分餐點配料依季節調整·餐點均加收 10% 服務費

松露野菇鮮蔬 🍄
Truffle Mushroom

350

松子羅勒雞肉
Pine Nut and Pesto Chicken

380

👑 慢烤牛胸松露 🍄
Smoked Beef Brisket with Truffle Mushrooms
牛胸 來源 (國): 美國 America

460

👑 松露蘑菇燻櫻桃鴨
Truffle Mushrooms with Roasted Duck Breast

460

👑 干貝墨魚
Scallops and Cuttlefish

460

干貝明太子奶油
Scallop Mentaiko Cream

500

附法式小圓法麵包 1 入

精選濃湯 + \$80 | 焗烤 + \$60 | 加飯 + \$50



排餐

ENTRÉE

👑 煎烤鮭魚菲力

Sautéed Nordic Salmon Fillet

精選北歐特級鮭魚菲力，豐厚油脂使口感潤口又細緻
佐以少許義式香料提味，味美不失特色

鮭魚 來源 (國)：北歐 Nordic

600

👑 巴斯利卡塔燉羊膝

Basilicata Lamb Shank Braised in Red Wine

特選紐西蘭放養羊隻，以肉質緊實且含有豐富的膠質，深受饕客喜愛
長時蔬果、紅酒燉煮，後經溫火烘烤，層層逼出鮮美肉香

羊肉 來源 (國)：紐西蘭 New Zealand

780

普羅旺斯煎烤戰斧豬排

Provence Pan-Seared Tomahawk Pork Chop

精心挑選的帶骨豬排，外表大氣豪邁，經高溫煎烤後，肉質厚實鮮甜帶有嚼勁
再融入天然香料，增添一抹異國風情

豬肉 來源 (國)：台灣 Taiwan

980

美國 Prime 嫩煎翼板牛排

Pan-Seared U.S. Prime Chuck Steak 10oz

「Prime」美國最高評級牛肉，嚴選牛隻下肩胛最嫩部位
油花分布均勻，口感類似牛小排，軟嫩適中，香氣十足！

牛肉 來源 (國)：美國 America

1180

附法式小圓法麵包 1 入

精選濃湯 + \$80

圖片僅供參考請以實品為準·部分餐點配料依季節調整·餐點均加收 10% 服務費

這一盤滿足你無肉不歡、大口吃肉的胃

分享餐

SET MENU

雙人經典套餐 *For Two* 1680

沙 拉	凱薩沙拉	×1
手作料理	320 元 (含) 以下	任選×1
現做披薩	400 元 (含) 以下	任選×1
義大利麵 燉 飯	390 元 (含) 以下	任選×1
飲 品	165 元 (含) 以下	任選×2

四人歡聚套餐 *For Four* 3380

沙 拉	凱薩沙拉 乳酪堅果田園沙拉	2 擇 1
湯 品	精選濃湯	×4
手作料理	松露脆薯 320 元 (含) 以下	×1 任選×1
現做披薩	400 元 (含) 以下	任選×1
義大利麵 燉 飯	390 元 (含) 以下	任選×1
排 餐	煎烤鮭魚菲力 巴斯利卡塔燉羊膝	2 擇 1
飲 品	170 元 (含) 以下	任選×4

- 手作料理、披薩、義大利麵、燉飯、飲品，可補差額換其他同品項餐點
- 四人餐排餐享 \$650 元 加價升級【美國 Prime 嫩煎翼板牛排】

KIDS MENU

兒童
套餐

茄汁肉醬筆管麵

Penne with Bolognese

295

隨餐附麵包 / 濃湯 / 薯條 / 雞塊
飲品 (蜜茶、可爾必思, 二擇一)
with Bread, Soup, French Fries, Chicken Nuggets,
Drink (Longan Honey Tea or Calpico)
豬 / 牛絞肉 來源 (國): 台灣 Taiwan

蘑菇雞肉筆管麵

Penne with Mushroom and Chicken

295

隨餐附麵包 / 濃湯 / 薯條 / 雞塊
飲品 (蜜茶、可爾必思, 二擇一)
with Bread, Soup, French Fries, Chicken Nuggets,
Drink (Longan Honey Tea or Calpico)



👑 水果巧克力塔
Fruit Chocolate Tart

165

巴斯克蛋糕
Basque Cake

165

圖片僅供參考請以實品為準・部分餐點配料依季節調整・餐點均加收 10% 服務費

甜點

DESSERT

冰淇淋
Ice Cream

85

手工奶酪
Panna Cotta

115

烤布蕾
Crème Brûlée

165

👑 提拉米蘇
Tiramisù

165

愛情就像是提拉米蘇，剩得越少，越引人垂涎





在忙碌的生活中找尋片刻的寧靜

花果茶 *Herbal & Fruit Tea* 熱 / Hot

舒壓好睡茶 170
Sweet Dream Herbal Tea

👑 皇家莓果果粒茶 170
Royal Berry Fruit Tea with Fruit Bits

蘋果玫瑰果粒茶 170
Apple Rose Fruit Tea with Fruit Bits

DRINKS

飲品

咖啡 *Coffee*

冰 ICE / 熱 HOT

美式咖啡 130
Americano

👑 卡布奇諾 170
Cappuccino

原味拿鐵 170
Latte

焦糖拿鐵 170
Caramel Latte

雙重濃縮 +50
Double Espresso

經典 *Classic*

紅茶・冰 / 熱 80
Black Tea • I / H

天然龍眼蜜茶 80
Longan Honey Tea

可樂 80
Cola

可爾必思 80
Calpico

鮮果氣泡飲 *Sparkling Water*

👑 奇異果氣泡飲 165
Kiwi Sparkling Water

紅肉火龍果氣泡飲 165
Dragon Fruit Sparkling Water

旺來氣泡飲 165
Pineapple Sparkling Water

👑 百香果氣泡飲 165
Passion Fruit Sparkling Water

奶昔 *Milkshake*

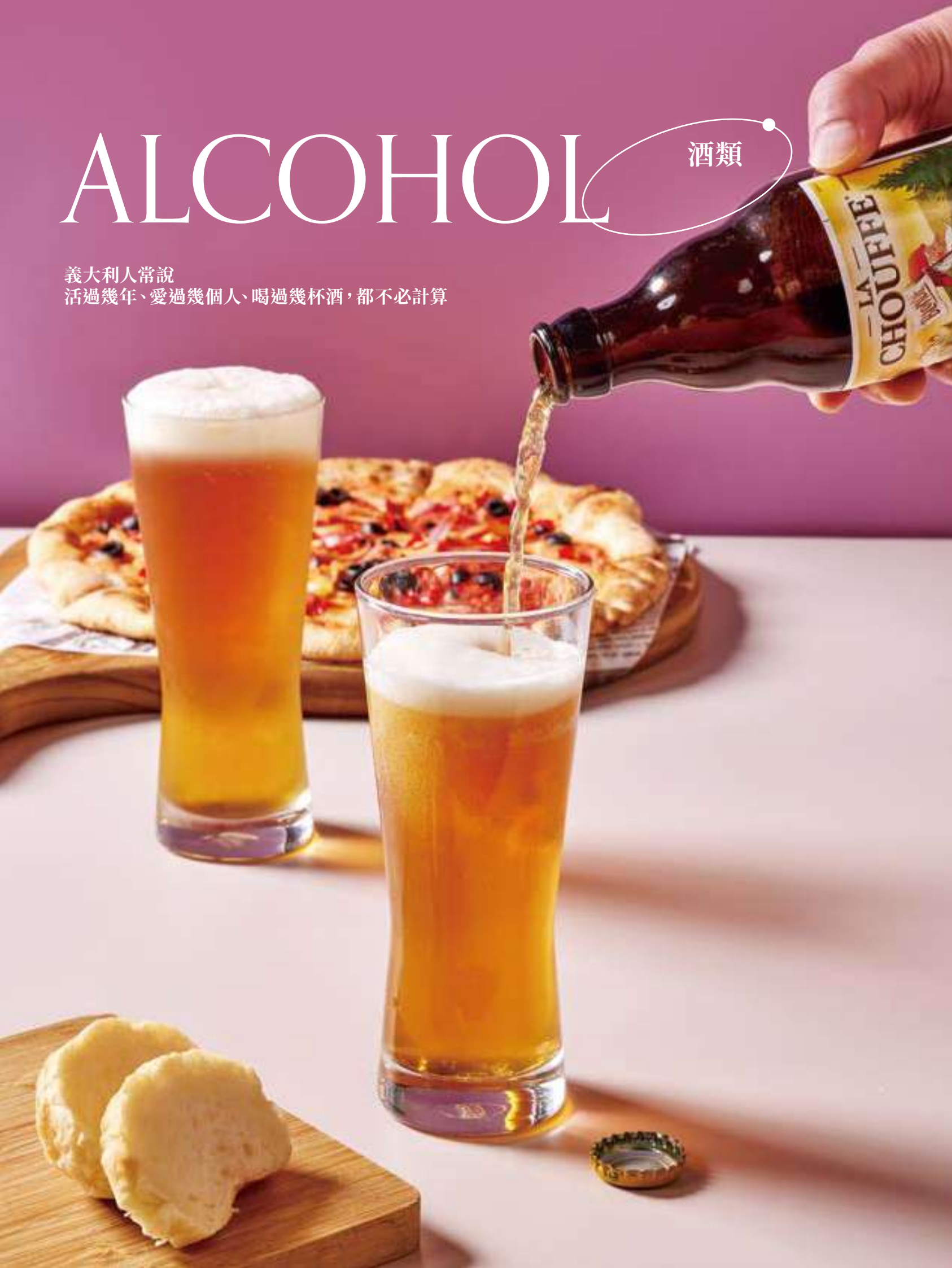
香草奶昔 180
Vanilla Milkshake

👑 巧克力奶昔 180
Chocolate Milkshake

ALCOHOL

酒類

義大利人常說
活過幾年、愛過幾個人、喝過幾杯酒，都不必計算



酒類

圖片僅供參考請以實品為準·部分餐點配料依季節調整·餐點均加收 10% 服務費

啤酒 Alcohol

Bavaria0.0IPA 零酒精 200
Bavaria0.0IPA Zero Alcohol

Bavaria0.0 白零酒精 200
Bavaria0.0IPA White Zero Alcohol

👑 **德國艾丁格小麥白啤酒** 200
Erdinger Weislter-5.3%
酒精濃度 5.3%

比利時小精靈 - 特級金啤酒 200
LA CHOUFFE-8%
酒精濃度 8%

比利時小精靈 - 花精釀啤酒 200
HOUBLON CHOUFFE-9%
酒精濃度 9%

24 節氣 - 啤酒花系列 220
24 Solar Terms-Hops-6.7%
酒精濃度 6.7%/ 口味請諮詢服務人員

24 節氣 - 微甘甜系列 220
24 Solar Terms-Slightly Sweet-5.5%
酒精濃度 5.5%/ 口味請諮詢服務人員

微醺 Topsy

👑 **蜜桃女孩** 290
Peach girl-4%
MB 瑪莉白莎水蜜桃香甜酒、可爾必思、紅石榴
MB Marie Brizard Peach Liqueur, Calpis, Pomegranate
酒精濃度 4%

大力水手 290
Popeye-5%
百加得蘭姆酒、可爾必思、MB 瑪莉白柑橘香甜酒、藍柑橘
Bacardi rum, Calpis, MB Marie Brizard Triple Sec
Liqueur, Blue Curaçao
酒精濃度 5%

精靈美人 290
Elf beauty-4%
DITA 荔枝香甜酒、可爾必思、MB 瑪莉白柑橘香甜酒、紅石榴
DITA Lychee Liqueur, Calpis, MB Marie Brizard Triple
Sec Liqueur, Pomegranate
酒精濃度 4%

暗黑武士 300
Dark Warrior-7%
麥斯棕色蘭姆酒、百加得蘭姆酒、可樂
Max Brown Rum, Bacardi Rum, Cola
酒精濃度 7%

消費 任兩款酒類飲品
享【手作料理全品項】現折 \$50

適量飲酒，酒後請勿開車，未成年請勿飲酒



more

pasta & pizza