



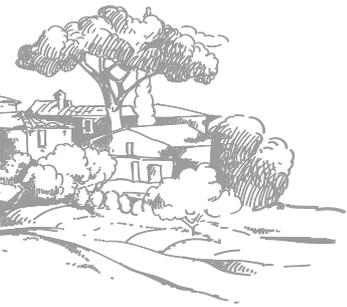
DOMANI 推薦菜

南法朗德白蘆筍 White Asparagus \$580

黑松露 鹹蛋黃醬 脆片火腿

每週空運自法國朗德的白蘆筍，嬌嫩甘脆多汁，以台灣餐桌上常見的鹹蛋黃，加入松露小火慢煎，帶出白蘆筍的清甜滋味，難以忘懷的春日美味。

(每日限量供應)



DOMANI RESTAURANT X Zestea KOMBUCHA

無酒精調飲 Mocktail

Domani 攜手台灣在地康普茶品牌 Zestea 合作，以義大利經典雞尾酒為靈感，調製出春日花果氣息無酒精微氣泡香檳為基底的風格調飲，打造春夏調飲的新風貌。



Bellini Bloom 綻放 \$380

"Bloom" 無酒精微氣泡香檳/白桃果泥/檸檬汁

以香甜白桃與清爽的檸檬酸度為基調，融合桂花與梅子的細緻風味，呈現優雅的層次感。

Hugo Muscat 麝香 \$380

"Muscat" 無酒精微氣泡香檳/接骨木花糖漿/蘇打水

清新的花果香氣與細緻的氣泡，接骨木花的淡雅蜜香與麝香葡萄、荔枝果香完美融合。

義大利春夏之旅

Tenute Orestiadi Inzolia Sicilia ,Italy

濃郁而芳香的青蘋果香氣，優雅花香，口感清新餘韻悠長，酸度適中，適合夏天季節！

🍷 Pairing：義式章魚/南法朗德白蘆筍/杜蘭朵粉炸小卷/盤克夏黑豬帶骨里肌

Glass Bottle

380 2000

Cantina Tramin Gewurztraminer Alto Adige ,Italy

明亮的金色光澤，溫和且迷人的果香層層堆疊，入口絲滑的奶油與蜂蜜風味口感。

🍷 Pairing：南法朗德白蘆筍/那不勒斯海鮮烤蛋/卡布里煮海鱸魚/青辣椒檸檬春雞

420 2400

Tenute Orestiadi Adeni Perricone Sicilia ,Italy

西西里島特有古老原品種Perricone，清新花香，口感柔和優雅果香濃郁，豐富的野莓風味，餘韻綿長奢華。

🍷 Pairing：酒醋野菇布拉塔沙拉/南法朗德白蘆筍/那不勒斯千層麵/薄荷香料烤小羔羊

420 2400

Tenuta Cucco Barolo Serralunga Piedmont ,Italy

酒體厚實濃郁，精緻玫瑰與松露香氣，伴隨細膩的花香與紅色水果風味。口感細緻展現陳年的煙燻、泥土與香草的迷人韻味。

🍷 Pairing：西班牙火腿/羅馬燉牛肚/薄荷香料烤小羔羊/Prime美國肋眼牛

640 3600

