

# DOMANI

RESTAURANT

## 季節推薦

### 季節無花果乳酪沙拉 \$420

山火腿脆片(產地西班牙)/瑞可達/凱利茴香酒醋

### Fig & Ricotta Salad

Serrano Crisp (Spain) /Ricotta /Caraway Vinegar

### 蕃茄鹽漬豬五花水管麵 \$480

羊奶乳酪/瑞可達/歐芹

### Pasta all'Amatriciana

Pecorino /Ricotta / Parsley

## 推薦酒款 - 夏季冰飲紅酒

Claré J.C. Nebbiolo Langhe, G.D. Vajra Piemonte, Italy \$360 / 杯 \$1,800 / 瓶

淺寶石紅色，帶些許氣泡，新鮮誘人。香料、紅漿果香氣加上礦物感，充滿活力。

Claré JC是一款即開即飲的酒：尤其適合在夏天飲用的Nebbiolo紅酒

建議搭配：沙拉、北義牛奶鱈魚、碳烤盤克夏豬排

RED W°2B, Weightstone Taiwan \$380 / 杯 \$2,200 / 瓶

臺灣人的酒莊-威石東酒莊

以台灣黑葡萄黑后、巨峰和粉紅葡萄蜜紅釀造，法國12年老橡木桶陳年九個月，  
熱帶青梅和紅梅、李子、桑椹，互相交融的更和諧成熟，細緻的草本和木質香氣、些微咖啡和甜香料風味。  
柔和圓潤的口感和迷人的酸度，尾韻平衡。

建議搭配：沙拉、羅馬燉牛肚、龍蝦義大利麵