

## Antipasti (前菜) \*お1人様、チャージ料で¥550いただいております。

- ・グリーンオリーブのフリット **¥660**
- ・リコッタチーズを詰めた花ズッキーニのフリット (1本、数量限定) **¥770**
- ・ブルスケッタ (トマト、レバーパテ、タップナード、3種類×2枚) **¥1,650**
- ・トリッパと枝豆、新玉ねぎ、ペコリーノチーズのレモン風味のサラダ **¥1,870**
- ・ポルペッティーニ (イタリア風 肉団子のトマト煮込み) **¥1,870**
- ・生ハムとモルタデッラとサラミ・オリーブの盛り合わせ **¥1,980**
- ・鮮魚のカルパッチョ **¥1,980**
- ・茄子とチーズとトマトソースのオーブン焼き **¥1,980**
- ・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオーブン焼き **¥2,200**
- ・天使のエビとイカとお魚のフリットミスト **¥2,200**
- ・持田農園のトマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼとサラダ **¥2,530**
- ・蛸とトマトとスペルト麦とバジルのサラダ **¥2,530**
- ・蛸とカポナータのトマト煮込みのオーブン焼き **¥2,530**
- ・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え **¥2,750**
- ・馬肉の生ハムのカルパッチョ仕立て、ルッコラ添え **¥2,750**
- ・イベリコ豚の生ハムベジュータ (ホセリート社) **¥4,950**
- ・手長海老のオーブン焼き (4尾) **¥5,500**
- ・キャヴィア (18g瓶入)とサワークリームとブリニ (小さなパン) **¥8,800**

## Primi (パスタ)

- ・ニンニクと唐辛子のスパゲッティ (アーリオ オーリオ ペペロンチーノ) **¥1,760**
- ・トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ) **¥1,870**
- ・辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ) **¥1,870**
- ・オリーブとケッパーとアンチョビのトマトソースのスパゲッティ **¥1,870**
- ・チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ) **¥1,870**
- ・バジルソースとジャガイモとインゲンのスパゲッティ (ジェノベーゼ) **¥1,870**
- ・炭焼職人風スパゲッティ (カルボナーラ) **¥2,200**
- ・ミートソースのスパゲッティ (ボロネーゼ) **¥2,200**
- ・しらすとカラスミのレモン風味のスパゲッティ **¥2,530**
- ・サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ **¥2,530**
- ・イワシと松の実とレーズンとトマト、サフランのリングイネ **¥2,530**
- ・蛸と茄子のアラビアータのカサレッチ **¥2,530**
- ・トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ **¥2,530**
- ・濃いイカ墨ソースのスパゲッティ **¥3,300**
- ・漁師風リングイネ (ペスカトーレ) **¥3,850**

## 自家製手打ちパスタ

- ・トマトソースのニョッキ **¥2,200**
- ・タリアテッレ ボロネーゼ (ミートソース) **¥2,200**
- ・烏賊とブロッコリーとドライトマトとカラスミのオレキエッテ **¥2,530**
- ・甲殻類(イカとエビ)と帆立とトマトのラグーのタリオリーニ **¥2,530**
- ・蛸と茄子のアラビアータのタリアテッレ **¥2,530**
- ・トルテッリ イン ブロード (澄んだスープに浮かべた詰め物のパスタ) **¥2,530**
- ・ポルチャーニ茸のタリアテッレ **¥2,750**
- ・ラザニア (少々お時間いただきます。) **¥3,300**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ **¥3,850**
- ・トウモロコシとポレンタとタレツジヨのラヴィオリ、サマーリュフ添え **¥3,850**
- ・サマーリュフのタリオリーニ **¥3,850**

## リゾット

- ・パルミジャーノチーズのリゾット **¥2,420**
- ・小長井のアサリと野菜のレモン風味のリゾット **¥3,300**
- ・ポルチャーニ茸のリゾット **¥3,300**
- ・鴨とトレヴィスと赤ワインのリゾット **¥3,300**
- ・天使の海老とサフランのリゾット **¥3,300**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット **¥3,850**
- ・サマーリュフのリゾット **¥3,850**

## Secondi (メイン)

(税込)

- 本日のお魚料理 **¥3,300**
- 魚介の(エビ、イカ、タコ、お魚、貝) 香草パン粉焼き、トマトソース **¥3,300**
- ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具たくさんスープ) **¥3,300**
- 手長海老のオーブン焼き (4尾) **¥5,500**
- ふくどめ小牧場のチンタセネーゼ豚のグリル **¥3,300**
- 仔牛のカツレツ、ルッコラ添え **¥3,300**
- 仔牛のソテー、ポルチーニ茸のソース **¥3,300**
- 佐賀牛イチボ肉のタリアータ (グリルの薄切り)、ルッコラ添え **¥4,400**
- オツソブッコ **¥4,400**
- フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース **¥4,400**
- 牛テールと豆の赤ワイン煮込み **¥4,950**
- ニューージーランド産 仔羊のグリル **¥4,950**
- 近江鴨のグリル **¥4,950**

## Contorni (付け合わせ)

- グリーンサラダ **¥1,100**
- ルッコラのサラダ **¥1,100**
- 白インゲン豆の煮込み **¥1,100**
- ジャガイモのフリット **¥1,320**