

## Antipasti (前菜)

(コース)

・グリーンオリーブのフリット		¥660
・トウモロコシの冷製スープ		¥660
・ブルスケッタ (3種類×2枚)		¥1,100
・トリッパと枝豆、赤玉ねぎ、ペコリーノチーズのレモン風味のサラダ		¥1,760
・生ハムとサラミ・オリーブの盛り合わせ		¥1,760
・鮮魚のカルパッチョ		¥1,870
・茄子とチーズとトマトソースのオープン焼き		¥1,870
・ムール貝の白ワイン蒸し (数量限定)		¥1,870
・トマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼとサラダ		¥2,200
・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオープン焼き		¥2,200
・天使のエビとイカとお魚のフリットミスト		¥2,200
・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え	(+¥330)	¥2,420
・蛸とトマトスペルト麦とバジルペーストのサラダ	(+¥330)	¥2,420
・蛸とカポナータのトマト煮込みのオープン香草パン粉焼き	(+¥330)	¥2,420
・馬肉の生ハムのカルパッチョ仕立て、ルッコラ添え	(+¥550)	¥2,750
・天使の海老と野菜のソテー、海老のソース	(+¥550)	¥2,750
・イベリコ豚の生ハム ベジョータ (ホセリート社)	(+¥1,650)	¥3,850
・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)	(+¥7,150)	¥8,800

# Primi (パスタ)

(コース)

- 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) **¥1,650**
- トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ) **¥1,760**
- 辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ) **¥1,760**
- 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 **¥1,760**
- チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ) **¥1,760**
- 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) **¥1,980**
- 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 **¥2,420**
- サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ **¥2,420**
- トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ **¥2,420**
- 蛸と茄子のアラビアータのカサレッチ **¥2,420**
- 濃いイカ墨ソースのスパゲッティ (+¥330) **¥3,300**
- 漁師風リングイネ (ペスカトーレ) (+¥1,100) **¥3,300**

## 自家製手打ちパスタ

(コース)

- ・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 **¥2,420**
- ・甲殻類(イカとエビ)と浅利とトマトのラグーのタリオリーニ **¥2,420**
- ・蛸と茄子のアラビアータのタリアテッレ **¥2,420**
- ・ポルチーニ茸のタリアテッレ **¥2,750**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ (+¥330) **¥2,750**
- ・ラザニア (少々お時間いただきます。) (+¥330) **¥2,750**
- ・旬のオマール海老とトマトのタリオリーニ (+¥550) **¥3,300**
- ・玉蜀黍とタレツジョチーズのラヴィオリ、サマートリュフ添; (+¥1,650) **¥3,850**
- ・サマートリュフのタリオリーニ (+¥1,650) **¥3,850**

## リゾット

- ・パルミジャーノチーズのリゾット **¥2,200**
- ・ポルチーニ茸のリゾット **¥2,750**
- ・鴨とトレヴィスと赤ワインのリゾット **¥2,750**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット (+¥330) **¥2,750**
- ・オマール海老とズッキーニとサフランのリゾット (+¥550) **¥3,300**
- ・サマートリュフのリゾット (+¥1,650) **¥3,850**

## Secondi (メイン)

	(コース)	(税込)
・本日のお魚料理		¥2,750
・天使の海老と野菜のソテー、天使の海老のソース		¥2,750
・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	(+¥330)	¥3,300
・ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具だくさんのスープ)	(+¥330)	¥3,300
・ふくどめ小牧場のチンタセネーゼ豚のグリル		¥3,300
・ホロホロ鳥腿肉のポルチーニ茸のソース		¥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		¥3,850
・鶉のソテー (アラカルト1羽、コース半羽)	(+¥330)	¥3,850
・牛テールと豆の赤ワイン煮込み	(+¥1,100)	¥4,950
・ニュージーランド産 仔羊のグリル	(+¥1,100)	¥4,950
・近江鴨のグリル	(+¥1,100)	¥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

## Dolce (デザート) \*マークはアルコールを含む

### ・ジェラート

- |         |      |         |      |
|---------|------|---------|------|
| ・ バニラ   | ¥660 | ・ キャラメル | ¥660 |
| ・ ピスタチオ | ¥880 | ・ 赤ワイン  | ¥880 |

### ・PARADISO (上記ジェラートの4種盛) ¥1,320 (パラディーズ)

\* スプマンテのグラニテ ¥880

\* カンパリのシャーベット、レモンオイルがけ ¥880

・ 黒トリュフのジェラート \*少量 (コースは+¥1,100) ¥2,200

・ エスプレッソのセミフレッド ¥660

・ シチリアのカッサータ ¥880

・ ガトーショコラ (お好きなジェラートを添えて) ¥880

\* フルーツのカクテルとふわふわのザバイオーネ ¥990

・ Tiramisu su su su..... (ティラミス) ¥990

\* 桃のスープ、スプマンテのジェラート添え ¥1,100

・ パンナコッタ、マンゴーソース添え ¥1,100

\* ビスコッティとデザートワイン ¥1,100