

Antipasti (前菜)

	(コース)	(税込)
・グリーンオリーブのフリット		¥660
・ゴールドラッシュ(トウモロコシ)の冷製スープ		¥1,100
・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		¥1,540
・天使のエビ(2尾)とイカとお魚のフリットミスト		¥1,540
・サンダニエーレ産の生ハムとサラミ・オリーブの盛り合わせ		¥1,650
・美味しいトマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼ		¥1,760
・鮮魚のカルパッチョ		¥1,760
・ナスとチーズとトマトソースのグラタン		¥1,760
・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオーブン焼き		¥1,760
・タコとトマトとスペルト麦のバジル風味のサラダ		¥1,980
・タコとナスのカポナータの香草パン粉焼き		¥1,980
・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え	(+¥330)	¥2,200
・ムール貝の白ワイン蒸し (数量限定)	(+¥330)	¥2,200
・イベリコ豚の生ハム ベジュータ (ホセリート社)	(+¥880)	¥2,750
・手長エビ(スカンピ)のオーブン焼き(G2サイズ 4尾)	(+¥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)	(+¥5,500)	¥6,600

Primi (パスタ)

	(コース)	(税込)
・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)		¥1,100
・トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ)		¥1,320
・辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ)		¥1,320
・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		¥1,320
・チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ)		¥1,320
・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)		¥1,650
・しらすとカラスミのレモン風味のスパゲッティ		¥1,760
・サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ		¥1,760
・炭焼職人風スパゲッティ (カルボナーラ)		¥1,760
・ミートソースのスパゲッティ (ボロネーゼ)		¥1,760
・トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ		¥1,980
・タコとナスのアラビアータのカサレッチ		¥1,980
・濃いイカ墨のスパゲッティ	(+¥330)	¥2,200
・漁師風リングイネ (ペスカトーレ)	(+¥330)	¥2,200

自家製手打ちパスタ

	(コース)	(税込)
・トマトソースのニョッキ		¥1,540
・ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ		¥1,760
・イカとブロッコリーとドライトマトとカラスミのオレキエツテ		¥1,760
・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		¥1,760
・タリアテッレ ボロネーゼ (ミートソース)		¥1,760
・タコとナスのアラビアータのタリアテッレ		¥1,980
・ポルチャーニ茸のタリアテッレ		¥1,980
・鱧とポルチャーニ茸のタリオリーニ		¥1,980
・ラザニア (少々お時間いただきます。)	(+¥330)	¥2,200
・オマール海老とトマトのタリオリーニ	(+¥550)	¥2,750
・玉蜀黍とポレンタとタレツジョのラヴィオリ、サマートリュフ添え	(+¥880)	¥3,300
・サマートリュフのタリオリーニ	(+¥880)	¥3,300

リゾット

・パルミジャーノチーズのリゾット		¥1,650
・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット		¥1,980
・鴨と赤ワインとラディッキオのリゾット		¥1,980
・ポルチャーニ茸のリゾット	(+¥330)	¥2,200
・オマール海老とズッキーニとサフランのリゾット	(+¥550)	¥2,750
・サマートリュフのリゾット	(+¥880)	¥3,300

Secondi (メイン)

	(コース)	(税込)
・本日のお魚料理		¥2,420
・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)	¥2,420
・ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具だくさんのスープ)	(+¥330)	¥2,420
・手長エビ(スキャンピ)のオーブン焼き(G2サイズ 4尾)	(+¥1,650)	¥3,850
・ふくどめ小牧場(鹿屋)のチンタセネーゼ豚のグリル		¥2,640
・イタリア産 仔牛のカツレツ、ルッコラ添え		¥2,750
・フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース	(+¥1,100)	¥2,750
・イタリア産 仔牛のソテー、ポルチーニ茸のソース	(+¥550)	¥3,300
・牛ウチモモ肉のタリアータ(グリルの薄切り)、ルッコラ添え		¥3,300
・オツソブッコ(仔牛のスネ肉の白ワイン煮込み)	(+¥550)	¥3,300
・牛テールと白いんげんとレンズ豆の赤ワイン煮込み	(+¥550)	¥3,300
・ニュージーランド産 仔羊のグリル	(+¥1,100)	¥4,400

Contorni (付け合わせ)

・グリーンサラダ		¥660
・ルッコラのサラダ		¥660
・クレソンのサラダ		¥660
・白インゲン豆の煮込み		¥660
・ジャガイモのロースト		¥880

Dolce (デザート) *マークはアルコールを含む

- (税込)
- 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**
 - 自家製焼き菓子とチョコレート **¥660**
 - 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**
 - * フルーツのカクテルとふわふわのザバイオーネ **¥880**
 - ガトーショコラ (お好きなジェラートを添えて) **¥935**
 - **Tiramisu su su su.....** (ティラミス) **¥990**
 - 無花果と胡桃のバルサミコンソテー **¥1,100**
バニラのジェラート添え
 - * ビスコッティとデザートワイン **¥1,100**