

## Antipasti (前菜)

(コース)

・グリーンオリーブのフリット		<b>¥660</b>
・ブルスケッタ (3種類×2枚)		<b>¥1,100</b>
・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		<b>¥1,760</b>
・生ハムとサラミ・オリーブの盛り合わせ		<b>¥1,760</b>
・鮮魚のカルパッチョ		<b>¥1,870</b>
・茄子とチーズとトマトソースのオーブン焼き		<b>¥1,870</b>
・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオーブン焼き		<b>¥2,200</b>
・トマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼとサラダ		<b>¥2,200</b>
・鴨肉の冷製とクレソンアンディーズと胡桃のサラダ		<b>¥2,200</b>
・タコとトマトとスペルト麦のバジル風味のサラダ		<b>¥2,200</b>
・タコと茄子のカポナータの香草パン粉焼き		<b>¥2,200</b>
・天使のエビとイカとお魚のフリットミスト		<b>¥2,200</b>
・秋刀魚とトマトソースの香草パン粉焼き (数量限定)		<b>¥2,200</b>
・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え	(+¥330)	<b>¥2,420</b>
・馬肉の生ハムのカルパッチョ仕立て、ルッコラ添え	(+¥550)	<b>¥2,750</b>
・秋のキノコのソテー、ポーチドエッグとトリュフ添え	(+¥1,100)	<b>¥3,300</b>
・イベリコ豚の生ハム ベジュータ (ホセリート社)	(+¥1,650)	<b>¥3,850</b>
・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)	<b>¥8,800</b>

# 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**
- ・タコとナス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**
- ・仔牛のラグーと茸とリコッタチーズを詰めたパッケリ、トリュフ添え (+¥1,650) **¥3,850**

## 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**
- ・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**
- ・タコとナス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**
- ・オマール海老のトマトのタリオリーニ (+¥880) **¥3,300**
- ・トウモロコシとタレツジョチーズのラヴィオリ、トリュフ添え (+¥1,650) **¥3,850**
- ・サマートリュフのタリオリーニ (+¥2,200) **¥4,400**

## リゾット

- ・パルミジャーノチーズのリゾット **¥2,200**
- ・秋の茸(ポルチーニ茸ベース)のリゾット **¥2,750**
- ・鴨と赤ワインとトレヴィスのリゾット **¥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 (+¥880) **¥3,300**
- ・サマートリュフのリゾット (+¥2,200) **¥4,400**

## Secondi (メイン)

	(コース)	(税込)
・本日のお魚料理		¥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
・イタリア産 仔牛のカツレツ、ルッコラ添え		¥3,300
・イタリア産 仔牛のソテー、ポルチーニ茸のソース		¥3,300
・ブルターニュ産 ウズラのソテー (1羽)	(+¥2,200)	¥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
・オツソブッコ (仔牛のスネ肉の白ワイン煮込み)	(+¥550)	¥3,850
・フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース	(+¥2,200)	¥4,400
・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
・クレソンのサラダ		¥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**  
(パラディソ)

\* 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**

・ 自家製シュークリーム (お好きなジェラートを添えて) **¥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**

・ ピオーネの薄生地タルト、赤ワインのジェラート添え **¥1,100**

\* 桃のスープ、スプマンテのジェラート添え **¥1,100**

\* ビスコッティとデザートワイン **¥1,100**