

Antipasti (前菜)

(コース)

・グリーンオリーブのフリット		¥660
・赤パプリカのムース、持田農園のトマトのゼリー添え		¥880
・ミネストローネ		¥880
・アクアコッタ (卵入りミネストローネのオーブン焼き)		¥1,100
・ブルスケッタ (3種類×2枚)		¥1,100
・茹でたてのホワイトアスパラ (1本)		¥1,210
・早生キャベツのオーブン焼き、アンチョビ風味		¥1,430
・トリッパと空豆、新玉ねぎ、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ブン焼き		¥1,870
・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		¥2,200
・帆立と蕪のサラダ、カリフラワーのピューレ添え		¥2,200
・野菜のソテー、バーニャフレdda (ニンニクとアンチョビソース) 添え		¥2,200
・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
・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ブン香草パン粉焼き	(+¥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
・ホワイトアスパラのソテー (1本)、ポーチドエッグと黒トリュフ添え	(+¥1,100)	¥2,750
・持田農園のトマトのゼリーとモッツレッタと野菜のサラダ	(+¥1,100)	¥2,750
・イベリコ豚の生ハム ベジュータ (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)

・ミネストローネ		¥880
・アクアコッタ (卵入りミネストローネのオーブン焼き)		¥1,100
・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**
- ・烏賊と菜の花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**
- ・蛸烏賊と菜の花とカラスミのタリオリーニ **¥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**
- ・ズワイ蟹と早生キャベツとトマトのタリオリーニ (+¥880) **¥3,300**
- ・黒トリュフのタリオリーニ (+¥3,300) **¥5,500**

リゾット

- ・パルミジャーノチーズのリゾット **¥2,200**
- ・ツブ貝とグリーンピースと野菜のリゾット **¥2,750**
- ・ポルチーニ茸のリゾット **¥2,750**
- ・鴨と赤ワイン栗のリゾット **¥2,750**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット (+¥330) **¥2,750**
- ・黒トリュフのリゾット (+¥3,300) **¥5,500**

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 デイ 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
・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
・フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース	(+¥2,200)	¥4,400
・ホロホロ鳥腿肉のポルチーニ茸のソース (コースは大きめになります)	(+¥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
・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**

・ パンナコッタ、苺のグラニテと
10年熟成のバルサミコ添え **¥1,100**

* ビスコッティとデザートワイン **¥1,100**