

## Antipasti (前菜)

(コース)

・グリーンオリーブのフリット		¥660
・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
・菊芋のスープのカップチーノ仕立て、トリュフ添え (カップ)		¥1,320
・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、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
・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
・卵黄とフォンテーナチーズと黒トリュフのスープ (エスプレッソカップ)	(+¥2,200)	¥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 ベジヨータ (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		<b>¥880</b>
・アクアコッタ (卵入りミネストローネのオーブン焼き)		<b>¥1,100</b>
・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)		<b>¥1,650</b>
・トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ)		<b>¥1,760</b>
・辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ)		<b>¥1,760</b>
・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		<b>¥1,760</b>
・チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ)		<b>¥1,760</b>
・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)		<b>¥1,870</b>
・炭焼職人風スパゲッティ (カルボナーラ)		<b>¥1,980</b>
・ミートソースのスパゲッティ (ボロネーゼ)		<b>¥2,200</b>
・しらすとカラスミのレモン風味のスパゲッティ		<b>¥2,420</b>
・サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ		<b>¥2,420</b>
・トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ		<b>¥2,420</b>
・蛸のアラビアータのカサレッチ		<b>¥2,420</b>
・濃いイカ墨ソースのスパゲッティ	(+¥330)	<b>¥3,300</b>
・漁師風リングイネ (ペスカトーレ)	(+¥1,100)	<b>¥3,300</b>
・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	(+¥2,750)	<b>¥4,400</b>

## 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**
- ・蛸のアラビアータのタリアテッレ **¥2,420**
- ・ポルチャ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**
- ・秋の茸(ポルチャーニ茸ベース)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
・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
・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

・ チュイルの籠に入った、苺のパフェ仕立て ¥1,100  
温かいチョコレートソースがけ

\* ビスコッティとデザートワイン ¥1,100