

Antipasti (前菜)

	(コース)	(税込)
・グリーンオリーブのフリット		¥660
・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) (数量限定)	(+¥660)	¥1,320
・早生キャベツの蒸し焼き、アンチョビ風味		¥1,320
・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		¥1,540
・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
・持田トマトと水牛のモッツアレラのカプレーゼ		¥1,760
・鮮魚のカルパッチョ		¥1,760
・シャモロック鶏の冷製、新玉葱とクレソンとアンディープのサラダ		¥1,760
・焼き野菜、ニンニクとアンチョビのソース添え		¥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
・イベリコ豚の生ハム ベジュータ (ホセリート社)	(+¥880)	¥2,750
・持田農園のトマトゼリーと野菜のサラダ	(+¥880)	¥2,750
・ホワイトアスパラとポーチドエッグと黒トリュフ添え (数量限定)	(+¥1,980)	¥3,300
・手長エビ(スカンピ)のオーブン焼き(G1サイズ 3尾)	(+¥2,200)	¥4,400
・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
・小長井のアサリと菜の花とカラスミのスパゲッティ	(+¥330)	¥2,200
・小長井のアサリとポルチーニ茸のスパゲッティ	(+¥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
・イカと菜の花とドライトマトとカラスミのオレキエッテ		¥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
・ポルチーニ茸のタリアテッレ		¥1,980
・ラザニア (少々お時間いただきます。)	(+¥330)	¥2,200
・鹿肉のラザニア (少々お時間いただきます。)	(+¥330)	¥2,200
・ズワイ蟹と早生キャベツのタリオリーニ	(+¥330)	¥2,200
・鹿肉のラグーとムカゴのタリアテッレ、黒トリュフ添え	(+¥550)	¥2,750
・黒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		¥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
・小長井のアサリと野菜のレモン風味のリゾット	(+¥330)	¥2,200
・天使の海老とズッキーニとサフランのリゾット	(+¥330)	¥2,200
・ポルチーニ茸のリゾット	(+¥330)	¥2,200
・黒トリュフのリゾット	(+¥2,200)	¥4,400

Secondi (メイン)

	(コース)	(税込)
・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		¥2,200
・本日のお魚料理		¥2,200
・ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具だくさんのスープ)		¥2,420
・手長エビ(スカンピ)のオーブン焼き(G1サイズ 3尾)	(+¥2,200)	¥4,400
・オツゾブッコ (仔牛のスネ肉の白ワイン煮込み)		¥2,200
・フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース	(+¥550)	¥2,200
・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
・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
・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(インカのめざめ)のロースト		¥880
・焼き野菜		¥1,320

Dolce (デザート) *マークはアルコールを含む

- ・ジェラート (税込)
- | | | | |
|---------|------|---------|------|
| ・ 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**
- ・ パンナコッタと苺のグラニテ、バルサミコのソース **¥1,100**
- * ビスコッティとデザートワイン **¥1,100**