

MENU

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・ブーラータチーズ（ブーリア産水牛チーズ）とフルーツトマト ¥1,800
- ・洋梨とタレッジョチーズ ¥1,400
- ・千葉県産イナダのカルパッチョ ¥1,800
- ・生ハムとイチジクと柿 ¥1,800
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ¥1,800
- ・岸さん豚の自家製ソーセージのグリル（2本） ¥1,400



か
も
や
の
タ
リ
ア
ン

<パスタ>

- ・イタリア産栗のリゾット ¥1,500
- ・3種のラビオリ フレッシュトマトソース ¥1,700
- ・自家製タリオリーニ 秋トリュフ ¥2,000
- ・スペゲッティ スモークした秋刀魚のアーリオオーリオ ルッコラ添え ¥1,600
- ・自家製タリアテッレ トスカーナ産ウサギとブラックオリーブの白ワインソース ¥1,700
- ・自家製タリアテッレ 岩手県産カキとズッキーニ ¥1,800
- ・スペゲッティ イタリア産フレッシュポルチーニのソース ¥2,200

<魚料理>

- ・長崎県産イサキのオーブン焼き（1本） ¥2,400
- ・長崎県産イサキのアクアパツツア（1本） ¥2,400

<肉料理>

- ・牛ロースのタリアータ ¥2,500

STUZZICHINI / おつまみ

- ・イタリア産チーズの盛り合わせ ¥1,500～
- ・グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ ¥ 600
- ・季節野菜の自家製ピクルス ¥ 500

ANTIPASTO / 前菜

- ・水牛モッツァレラチーズとトマトのガブレーゼ ¥1,000
- ・田舎風パテ ¥1,000
- ・2種のルッコラとマッシュルームのサラダ ¥1,400
- ・かもめの色どり野菜のサラダ ¥1,100
- ・国産ブロッコリーのガーリックソテー ¥ 800
- ・ナスとモッツァレラチーズのグラタン（トマトソース） ¥1,500
- ・かもめのバーニャカウダ ¥2,800
- ・イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,800

PRIMO PIATTO / パスタ

- ・スペゲットーネ アラビアータ ¥1,400
- ・サルディニーニヤ産カラスミのスペゲッティ ¥1,900
- ・スペゲッティ カルボナーラ ¥1,500
- ・スペゲッティ ノルマ風（揚げ茄子とリコッタのトマトソース） ¥1,500
- ・ブカティーニピッコリ アマトリチャーナ ¥1,500
- ・ペンネ いろいろなお肉のボロネーゼ ¥1,700
- ・ペンネ 4種類のチーズのクリームソース ¥1,800
- ・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース ¥1,700
- ・自家製タリアテッレ 天使海老と季節野菜とチリートマト ¥1,800

SECONDO PIATTO / メイン

- ・本日の鮮魚 ※おすすめをご覧ください ¥2,200～
- ・美桜鶏のオーブン焼き ローズマリー風味 ¥2,200
- ・岸さん豚（埼玉県産） ロースのグリル ¥2,100
- ・岸さん豚（埼玉県産） ロースのミラノ風カツレツ ¥2,200
- ・骨付き仔羊ロース肉のグリル ¥2,300
- ・フィレンツェ風Tボーンステーキ（500g～） ¥5,000～

*サービス料として5%を頂戴いたします。