

M E N U

ANTIPASTO

・生ハムとイチジク	¥1,980
・ブーラチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥1,980
・かもめの彩り野菜のサラダ	¥1,210
・ルッコラと生ハムのサラダ	¥1,980
・生ハムとモルタデッラ ナポリサラミの盛り合わせ	¥2,090
・ナスとモッツアレラチーズのグラタン (トマトソース)	¥1,980
・宮崎県産カンパチのカルパッチョ	¥2,420
・フランス産ホワイトアスパラガスのグラタン ビスマルク風	¥1,320
・そら豆と徳島県産コウイカのサラダ ペコリーノチーズ添え	¥2,200
・静岡県産桜エビのクロスティーニ	¥1,540
・白州産カリフローレのアーリオオーリオ	¥660
・山口県産鱧のフリット	¥1,870
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥3,080

PRIMO PIATTO

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,650
・スパゲッティ サルディーニャ産カラスミとイチジクのアーリオオーリオ	¥2,200
・スパゲッティ 揚げナスとリコッタチーズのトマトソース	¥1,870
・自家製タリアテッレ ポルチーニ入りラグーボロネーゼ	¥2,090
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥1,980
・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース	¥2,750
・自家製タリオリーニ イタリア産サマートリュフのソース	¥2,860
・ホワイトアスパラガスとそら豆のリゾット	¥1,870
・自家製タリオリーニ 静岡県産サクラエビと芽キャベツのアーリオオーリオ	¥2,200
・自家製タリオリーニ 北海道産ワタリガニのマッキアート	¥3,520
・リングイネ 蛸イカと北海アサリのマッキアート	¥1,870
・自家製タリアテッレ イタリア産ウサギとタケノコのラグー	¥1,980
・冷製カッペリーニ 真鯛と枝豆カラスミ風味	¥2,200

SECONDO PIATTO

・徳島県産コショウダイのアクアパッツァ	¥2,860
・徳島県産コショウダイの香草オープン焼き	¥2,750
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,640
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,750
・オーストラリア産骨付き仔羊ロース肉のグリル	¥3,850
・佐賀牛モモ肉のタリアータ	¥4,620
・佐賀牛モモ肉のグリル	¥4,400
・美桜鶏のロースト	¥2,530
・国産牛すね肉の赤ワイン煮 黒コショウ風味	¥3,300
・フィレンツェ風Tボーンステーキ (500g ~)	¥6,600 ~

STUZZICHINI

・イタリア産チーズの盛り合わせ	¥1,650
・グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ	¥660
・季節野菜の自家製ピクルス	¥550

* 上記税込み価格に別途サービス料として5%を頂戴いたします

本日はご来店いただき誠にありがとうございます。
お客様に安心してお食事をお楽しみいただけますよう、
感染症防止対策のため以下の衛生管理に取り組んでおります。

- 入口に消毒用エタノールを設置し、手指の消毒をお願いしております。
- サーモカメラでの検温で37度以上の発熱がある場合、ご来店をご遠慮いただいております。
- 医療用/除菌空調機（※mediAir）と空気清浄機能付オゾン発生器を24時間稼働させています。
- 店舗入口ドアを開け、定期的な換気と空気の流れを作っています。
- お客様が席を立たれた後は、テーブルの除菌をして、次のお客様をお迎えします。
- 接客時はマスク着用でのサービスをしております。

※mediAir

室内の菌やウイルス、シックハウス症候群の原因となる揮発性化合物、ハウスダストなどのアレルゲン物資を集塵し、不活化する空間除菌清浄機。アメリカの政府機関をはじめ、世界各国の病院で採用されています。集塵微粒子サイズは0.007 μ m