

# M E N U

## ANTIPASTO

・生ハムと洋ナシ	¥1,980
・ブーターチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥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
・徳島県産ワカシのカルパッチョ	¥2,420
・北海道産ズワイガコとアボカドのタルタル	¥2,200
・和牛トリッパのトマト煮	¥2,200
・静岡県産桜エビのガーリックトースト	¥1,540
・フォアグラのソテー リンゴのソース マルサラ風味 リコッタチーズのパンケーキ添え	¥2,420
・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
・自家製タリオリーニ ウニとチェリートマトのソース	¥2,860
・スパゲッティ カラスミと白子のアーリオオーリオ	¥2,420
・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
・自家製タリオリーニ 黒トリュフのソース	¥2,750
・イタリア産栗と黒トリュフのリゾット	¥2,750
・蝦夷アワビと青のりのリゾット	¥2,640
・リングイネ 北海アサリとチェリートマトのマッキアート	¥1,870
・ペンネッテ 和牛トリッパのピリ辛トマトソース	¥1,980
・自家製タリオリーニ 静岡県産桜エビとルーコラのアーリオオーリオ	¥1,980

## SECONDO PIATTO

・徳島県産サワラのソテー 焦がしバターソース	¥2,640
・三重県産真鯛のアクアパッツァ	¥2,860
・三重県産真鯛の香草オープン焼き	¥2,640
・小江戸産岸さん豚ロースとセージ 生ハムのサルティンボッカ	¥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
・国産牛ロースのタリアータ	¥4,620
・国産牛ロースのグリル モリーユ茸のソース	¥4,400
・美桜鶏のロースト	¥2,530
・北海道産蝦夷ジカロースのグリル ポルチーニソース	¥3,850
・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