

# MENU

## ANTIPASTO

・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 モルタデッラ ミラノサラミ ラルドの盛り合わせ	¥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
・フランス産ホワイトアスパラガスのグラタン 目玉焼き添え (1本)	¥1,430
・三重県産スミカとそら豆 唐墨のサラダ仕立て	¥2,200
・北海道産ズワイガコとアボカドのタルタル	¥2,420
・こごみとタラの芽のフリット	¥1,870
・和牛トリッパのトマト煮	¥1,980
・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 カラスミと露の臺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 国産牛とポルチーニのラグー	¥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
・北海道産帆立とそら豆のリゾット	¥2,090
・フランス産ホワイトアスパラガスと黒トリュフのリゾット	¥2,640
・自家製タリオリーニ 駿河湾産サクラエビとズッキーニ ルッコラのソース	¥1,980
・リングイネ 北海アサリと竹の子のアーリオオーリオ	¥2,200
・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース	¥1,980
・イカ墨を練りこんだタリオリーニ ホタルイカ 菜の花のトマトソース	¥1,980

## SECONDO PIATTO

・愛媛県産マダイのアクアパッツァ	¥2,750
・愛媛県産マダイの香草オープン焼き	¥2,640
・国産牛すね肉の赤ワイン煮込み	¥3,300
・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	¥4,950
・国産牛ロースのグリル モリーユ茸のソース	¥4,620
・美桜鶏のロースト	¥2,640
・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