

M E N U

ANTIPASTO

・生ハムとメロン	¥2,200
・ブラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥2,420
・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	¥2,420
・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
・北海道産ズワイガニとアボカドのタルタル	¥2,420
・岸さん豚のホホ肉とタンのソプレサーダ	¥1,760
・徳島県産鰯のフリット	¥2,200
・千葉県産カツオのたたきのカルパッチョ	¥2,640
・白州産花ズッキーニのフリット	¥1,100
・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	¥1,760
・自家製タリオリーニ 駿河湾産桜エビとチェリートマトのソース ルッコラ添え	¥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	¥2,200
・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ	¥2,530
・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース	¥2,640
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥2,530
・自家製タリオリーニ サマートリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,750
・イタリア産サマートリュフとトウモロコシのリゾット	¥2,970
・ブジアーテ トラパーニ風 マグロの唐墨と	¥2,530
・リングイネ ハマグリとアスパラガスのアーリオオーリオ	¥2,420
・ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラヴィオリ トマトソース	¥2,200
・リングイネ 栗ガニのトマトソース	¥2,640
・冷製フェデリーニ フルーツマトとモッツアレラチーズのソース	¥2,420

SECONDO PIATTO

・気仙沼産メカジキのカツレツプリマヴェーラ	¥2,750
・気仙沼産メカジキのグリル フルーツマトのケツカソース	¥2,750
・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥3,080
・本日の鮮魚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
・国産牛ロースのタリアータ	¥5,500
・国産牛ロースのグリル モリーユ茸のソース	¥6,050
・美桜鶏のロースト	¥2,750
・オーストラリア産仔羊肩ロースのグリル オレガノとヴィネガーのソース	¥3,300
・フィレンツェ風Tボーンステーキ(500g~)	¥7,920 ~

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