

# MENU

## ANTIPASTO

・生ハムとメロン	¥2,200
・ブラータチーズとフルーツマト 桃のカプレーゼ	¥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
・徳島県産鱧のフリット	¥2,200
・山口県産石鯛のカルパッチョ	¥2,640
・岸さん豚 ホホ肉とタンのソプレサータ	¥1,870
・白州産花ズッキーニのフリット	¥1,100
・白州産イタリアントマトのサラダ	¥1,100
・カチョカバロのソテー	¥1,320
・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 足赤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	¥2,200
・リングイネ アサリとアスパラガスのアーリオオーリオ	¥2,420
・スパゲッティ 白州産イタリアントマトと水牛のモッツアレラチーズのケッカソース	¥2,200
・リングイネ 栗ガニのトマトソース	¥2,640
・冷製フェデエリーニ 桃とミントのソース	¥2,420
・ズッキーニとカチョカバロのリゾット	¥2,310

## 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 フルーツマトのケッカソース	¥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	¥3,520
・北海道産カモ胸肉のロースト 焦がした蜂蜜とビネガーのソース	¥3,520
・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