



2025/1/21

# MENU

## ANTIPASTO

・和牛トリッパのトマト煮	¥2,420
・柳ダコのトマト煮	¥2,200
・ブーラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥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 ミラノサラミの盛り合わせ	¥2,750
・ナスとモッツァ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
・京都府産アオリイカのサラダ仕立て カラスミドレッシング	¥2,420
・舞鶴産サワラのカルバッチョ	¥2,640
・岸さん豚 ホホ肉とタンのソフレサーダ	¥1,870
・北海道産白子のフリット	¥2,200
・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
・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	¥2,420
・自家製タリアテッレ ポルチーニのクリームソース	¥2,420
・自家製ニヨッキ 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 黒トリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,750
・イタリア産栗と黒トリュフのリゾット	¥2,970
・自家製タリアテッレ 三陸産牡蠣と菜の花	¥2,860
・自家製タリアテッレ シカとポルチーニのラグー	¥2,420
・自家製タリオリーニ 足赤エビとルッコラのマッキアート	¥2,420
・カサレッチ 和牛トリッパのピリ辛トマトソース	¥2,420
・ポルチーニのリゾット	¥2,420
・自家製タリオリーニ 北海道産白子と白身魚のアーリオオーリオ	¥2,420
・リングイネ ヴォンゴレ ビアンコ	¥2,200
・リングイネ 京丹後セイコガニのマッキアート	¥2,420

## SECONDO PIATTO

・気仙沼産メカジキのかツレツプリマヴェーラ	¥2,750
・気仙沼産メカジキのグリル フルーツトマトのケッカソース	¥2,750
・本日の鮮魚のズッパディベッジエ	¥3,080
・本日の鮮魚の香草オーブン焼き	¥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	¥6,050
・国産牛ロースのグリル グリンペッパーソース	¥6,050
・美桜鶏のロースト	¥2,750
・北海道産鴨胸肉のソテー バルサミコソース	¥3,960
・フィレンツエ風Tボーンステーキ(500g~)	¥7,920 ~

## STUZZICHEINI

・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