

MENU

ANTIPASTO

・柳ダコトマト煮	¥2,200
・ブラータチーズとカンパイのカプレーゼ	¥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
・京都府産アオリイカと空豆のサラダ仕立て カラスミドレッシング	¥2,420
・軽く炙ったピンチョウ鮪のカルパッチョ	¥2,640
・岸さん豚 ホホ肉とタンのソブレサータ	¥1,870
・フランス産ホワイトアスパラガスのオープン焼き 目玉焼き添え	¥1,540
・ごみとタラの芽のフリット	¥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 カラスミと落の臺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
・自家製タリアオリニ トリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,970
・ホワイトアスパラガスとスカモルツァ トリュフのリゾット	¥2,970
・自家製タリアオリニ 蛍イカと菜の花	¥2,860
・自家製タリアテッレ 蝦夷ジカのラグーソース	¥2,420
・自家製タリアオリニ 足赤エビとルッコラのマッキアート	¥2,420
・カサレッチ 秋田県産仔羊のミートソース	¥2,200
・そら豆とグリーンピース スナッフエンドウ ペコリーノのリゾット	¥2,420
・リングイネ ヴォンゴレ ビアンコ	¥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 フルーツマトのケッカソース	¥2,750
・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥2,860
・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	¥6,050
・国産牛ロースのグリル トリュフソース	¥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
・蝦夷ジカロースのグリル 赤ワインソース	¥3,850
・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