

MENU

ANTIPASTO

・ブラータチーズと桃のカプレーゼ	¥2,970
・白州産花ズッキーニのフリット	¥1,210
・イダコトマト煮	¥2,530
・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
・北海道産帆立とマンゴーのタルタル	¥2,530
・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
・高知県産イサキのカルパッチョ	¥2,640
・岸さん豚 ホホ肉とタンのソブレサータ	¥1,870
・生ハムとイチジク	¥2,640
・徳島県産ハモのフリット	¥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
・冷製フェデーリーニ 蛤とカラスミのソース 枝豆を添えて	¥2,530
・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 スマートリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,970
・トウモロコシとスカモルツァのリゾット(スマートリュフがけ+ ¥1000)	¥2,200
・リングイネ 北海道産栗ガニとズッキーニのマッキアート	¥2,640
・スパゲッティ 新玉ねぎとアンチョビのソース	¥2,090
・リングイネ イダコのピリ辛トマトソース	¥2,420
・自家製タリアテッレ ポロネーゼ	¥2,200
・ポルチーニのリゾット	¥2,530
・リングイネ 熊本県産蛤とアスパラガスのアーリオオーリオ	¥2,640

SECONDO PIATTO

・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
・気仙沼産メカジキのカツレツ リボルノ風	¥2,750
・三重県産真鯛のソテー	¥2,750
・三重県産真鯛のアクアパッツァ	¥2,970
・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 ゴルゴンゾーラソース	¥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	¥3,630
・蝦夷ジカロース肉のグリル モリユ茸のソース	¥4,950
・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