

M E N U

ANTIPASTO

・モッツアレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット	¥1,210
・ブラータチーズと桃のカプレーゼ	¥2,970
・北海道産水ダコトマト煮	¥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
・北海道産ズワイガニとアボカドのタルタル	¥2,530
・アオリイカとカブのサラダ仕立て カラスミドレッシング	¥2,750
・徳島県産炙ったサワラのカルパッチョ	¥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
・山口県産ハモのフリット	¥2,640
・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
・冷製フェデリーニ 新潟県産桃のソース	¥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
・リングイネ 岩手県産ワタリガニのマッキアート(1杯)	¥4,950
・トウモロコシと燻製したチーズのリゾット	¥2,200
・自家製タリアテッレ 北海道産ホタテとトマトのバターソース	¥2,640
・岸さん豚ホホ肉とリコッタチーズのラヴィオリ フレッシュトマトソース	¥2,640
・リングイネ タコのピリ辛トマトソース	¥2,420
・自家製タリアテッレ ボロネーゼ	¥2,200
・夏野菜とホタテのリゾット	¥2,530
・スパゲッティ サマートリユフの焦がしバターソース	¥2,640

SECONDO PIATTO

・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
・気仙沼産メカジキのカツレツ リボルノ風	¥2,750
・三重県産真鯛の香草オープン焼き	¥2,750
・三重県産真鯛のアクアパッツァ	¥2,970
・青森県産夏ジカロースのグリル ポルチーニソース	¥5,500
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,750
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,860
・国産牛ロースのタリアータ	¥6,050
・国産牛ロースのグリル サマートリユフのソース	¥6,050
・オーストラリア産骨付き仔羊ロースのグリル	¥4,400
・美桜鶏骨付きモモ肉のロースト ローズマリー風味	¥2,860
・北海道産鴨胸肉のソテー アグロドルチェソース	¥3,960
・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

メニューはご自由にお持ち帰りください。

