

DINNER

ANTIPASTO (定番おつまみ)

田舎風パテ 500 円

厚切り自家製スモークサーモン 500 円

アンチョビ入りオリーブのフリット 500 円

さつまいものニョッキフリット クリームバルサミコソース 500 円

海老とマスカルポーネの生春巻き スイートチリバジルソース 600 円

シチリア産オリーブ盛り合わせ 500 円

ドライトマト 500 円

チーズ盛り合わせ (パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ) 1200 円

VERDURA (野菜)

三浦産ズッキーニのロースト 竹炭塩添え 600 円

キタアカリのフライドポテト カチョ・エ・ペペ (チーズと黒胡椒) 500 円

パクチーのサラダ 800 円

豆苗とマッシュルームのサラダ シェリーヴィネガー和え 800 円

白インゲン、スペルト小麦、ヒヨコ豆のサラダ 有馬山椒風味 600 円

トリュフ風味のふわふわフリッタータ (焼きたてオムレツ) 1000 円

PESCE (魚介)

北海道産水ダコのカルパッチョ ザクロとミントの香り 800 円

紋甲イカとミニトマト、ブロッコリーのマリネ 700 円

炙りホタテ、アボカド、スモークモツァレラの紫蘇マリネ 900 円

鯛のベッカフィーコ (シチリア風オープン焼き) レモングラス風味 1個 500 円

DINNER

CARNE (肉)

鶏白レバーのガーリックソテー 赤ワインソース 700円

トリッパのトマト煮込み 生姜風味 900円

仔牛ロースのカツレツ 1000円

ローストビーフ 柚子と胡椒のサラダ仕立て 900円

仏産鴨のロースト バルサミコソース 2000円

牛ハラミの塩麹マリネのグリル 2200円

PASTA e RISO (パスタとご飯)

レモンとカラスミのペンネ ホースラディッシュ風味 1400円

ンドゥイヤ (唐辛子入りサラミ) とエリンギのスパゲッティ 粒マスタードを効かせて 1400円

パクチージェノヴェーゼのリングイネ 1400円

真ダコの柔らかトマト煮込み フェットチーネ 1400円

季節野菜と海老のトマトクリームリゾット 1500円

浅利とかぶの炊き込みご飯 XO 醬風味 1400円

※乾麺は全てファエツラ社 (グラニャーノ/ナポリ産) のパスタを使用

DOLCE (デザート)

ティラミスロール 600円

シチリアオレンジの蜂蜜とマダガスカル・バニラビーンズのパンナコッタ 500円

安納芋とジャンドゥイヤのトルタ 600円

リンゴとココナッツカスタードのパイ 600円

※お一人様コペルト (席料・パン代) として 300円頂戴しております。

※フォカッチャは長野県産小麦「夢ちから」を使用しております。