

## 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

彩り野菜のピクルス 500 円

シチリア産オリーブ盛り合わせ 500 円

紫芋のフリット 白トリュフ塩風味 500 円

サツマイモのマリネ ローズマリー風味 500 円

チーズの盛り合わせ 1200 円

### ANTIPASTO (サラダと前菜)

丸ごとトマトのカプレーゼサラダ 800 円

パクチーのサラダ 富山県産鰯の魚醤ドレッシング 800 円

帆立のカルパッチョ レモンとミントの香り 800 円

馬肉のカルパッチョ ルッコラセルバチコ添え 1000 円

ズッキーニとジャガイモのロースト ローズマリーの香り 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

スティックモッツアレラのフライ 西京味噌クリーム 600 円

アオリイカとブロッコリーのソテー ガーリックソテー 700 円

彩り野菜のアヒージョ 800 円

鈴カボチャと小海老のアヒージョ 500 円

## DINNER

### PASTA e RISOTTO (パスタとリゾット)

- 和牛スジ肉のトマトソース 生フェットチーネ 1400 円  
カラスミと小海老のアーリオオーリオ 有機スパゲッティ 1500 円  
パクチージェノヴェーゼのリングイネ 1400 円  
青森産黒ニンニクのアラビアータ ペンネ 1300 円  
ポルチーニと色々野菜の焼きリゾット キヌア入り 香草風味 1200 円

### CARNE (肉)

- 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  
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

### DOLCE (デザート)

- レモンとローズマリーのソルベ 500 円  
ラムレーズンとマロンクリームロールケーキ 500 円  
ジャンドゥーヤのチョコレートケーキ 500 円  
ルバーブのカタラーナ 500 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。

※価格は全て税抜き表示となります。