

## DINNER

### ANTIPASTO (前菜)

「ルリアーノ社」15ヶ月熟成 パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ ¥2000 <1/2> ¥1200

パルマ産生ハムと季節のフルーツ ¥1200

自家製 豚肉と白レバーのパテ ¥950

水牛モッツアレッタとフルーツトマトのカプレーゼ ¥1600

自家製サルシッチャ フェンネル風味 ¥850

<2本盛り合わせ> ¥1600

自家製サルシッチャ スカモルツァチーズ詰め ¥850

<2本盛り合わせ> ¥1600

カラブリア風 和牛トリッパとギアラのピリ辛トマト煮 ¥1400

### INSALATA (サラダ)

ミックスサラダ ¥850

生ハムと水牛モッツアレッタのルコラサラダ ¥1550

マッシュルームとルコラのサラダ ¥980

### PRIMI PIATTI (パスタ)

美味しいプチトマトのアッラッピータ ¥1400

マッシュルームペーストのタリオリーニ 白トリュフ風味 ¥1500

サルシッチャとスカモルツァチーズの赤ワイン風味 数種米のリゾット ¥1580

魚介類とチェリートマトのリングイネ カラスミがけ ¥1750

鴨肉の赤ワイン煮込み フジローネ ¥1650

自家製ベーコンと濃密卵のカルボナーラ タリアテッレ ¥1450

トスカーナ風ミネストローネ (手打ちパスタ マルタリアーティと野菜スープ) ¥1100

DINNER

SECONDI PIATTI (メイン)

本日の鮮魚 お好みの調理法で ¥ASK

本日の特選豚肉と野菜のグリル <200g ~> ¥2500

※メイン料理はご注文を頂いてから 50 分ほどお時間がかかります。

CON VINI (ワインと共に)

チーズの盛り合わせ ¥1600

オリーブマリネ ¥700

イタリア産小桃のピクルス ¥700

DOLCE (ドルチェ)

ティラミス ¥700

パンナコッタと季節のフルーツ ¥580

ヘーゼルナッツとリコッタチーズのケーキ ¥580

ジェラート (濃密卵のヴァニラ、マンゴー、ピスタチオ) 各 ¥500

※上記価格は全て税別表記。

※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。

※お食事のラストオーダーは 22 時 (メイン料理は 21 時半) となります。