

## アラカルトメニュー (税込)

### Antipasto

前菜盛り合わせ(2名様分)	3400
旬の茸のフリット	2400
鰹とビーツのタルタル	2600
茄子と和牛のサラダ仕立て グリーンマスタードのソース	3200
野菜の温かいスープ	1200
本日のポタージュ	1000
自家製パン 2名様分	450
自家製バター	220

### Primo piatto

ペペロンチーノ スパゲッティーニ	1400
カルボナーラ スパゲッティー	2000
雪国茸とカラスミのアーリオ・オーリオ メッツェリングイネ	1900
黒毛和牛と牛蒡のボロネーゼ 山椒風味 スパゲッティー	2000
秋鯖のプッタネスカ スパゲッティー	1900
九条葱とゴルゴンゾーラのクリームソース	
じゃが芋のニョッキ 胡桃添え	1800
ピエモンテ風ラヴィオリ	2200

### Second piatto

#### 《pesce》

本日入荷のお魚料理	3200
-----------	------

#### 《carne》

キングポーク肩ロースのスモークグリエ	3000
鴨胸肉のロースト	2900
和牛頬肉の日本酒煮込み	3500
和牛頬肉の赤ワイン煮込み	3500
和牛ロース肉のタリアータ	4200

### Dolce

ピエモンテ風パンナコッタ	
葡萄とフランボワーズの小さな一皿	900
発酵バターケーキ 栗のクリームとチョコレート	900
本日のおまかせジェラート	700