

## アラカルトメニュー (税込)

### Antipasto

前菜盛り合わせ(2名様分)	3500
春野菜と広島産赤鶏ささみ ハマグリのおいしい一皿	2700
トリッパ	1300
フェンネルの香り 鯛のポルペッティエー スープ仕立て	2000
ラ・セッテファームで育てた蕪の冷製スープ	
えんどう豆のピューレ	1500
新玉葱のムースとトマトの泡	1500
自家製パン 2名様分	500
自家製バター	220

### Primo piatto

アーリオ・オーリオ ペペロンチーノ スパゲッティエーニ	1400
落の臺のサルシッチャ ゴルゴンゾーラ風味 スパゲッティエー	1900
カルボナーラ スパゲッティエー	2000
和牛のボロネーゼ スパゲッティエー	2300
トマトとモッツァレラのスパゲッティエー	1700
ポルチーニ茸とマッシュルーム、九条葱 メッツェリングイネ	2100
広島祇園パセリ ブロッコリー 鯉 ジェノベーゼ	
メッツェリングイネ	1900
大崎上島産トマトとモッツァレラ 柚子の香り ニョッキ	2000
ピエモンテ風ラヴィオリ	2300

### Second piatto

#### 《pesce》

本日入荷のお魚料理	3200
-----------	------

#### 《carne》

豚肩ロース肉の炭火焼	2400
鴨胸肉のロースト	2900
和牛頬肉の赤ワイン煮	3600
和牛ロース肉のタリアータ	4200
NZ産骨付き仔羊の炭火焼	3800
鶏の炭火焼	3400

### Dolce

白胡麻とアーモンド風味のブランマンジェ	900
ココナッツ風味のタルト 旬のフルーツとジェラート添え	900
よもぎのアイスクリーム 金柑のコンポート	800
海人の藻塩ジェラート	700