

アラカルトメニュー (税込)

Antipasto

前菜盛り合わせ(2名様分)	3500
芭蕉カジキの燻製生ハムのサラダ仕立て	2700
焼き茄子と鰹のサラダ仕立て	2400
トリッパ	1300
生ハムとフルーツ	2200
グリーンサラダ	1000
秋刀魚のポルペッティエと茸のスープ	2300
バターナッツカボチャのポタージュ	1200
自家製パン 2名様分	400

Primo piatto

アーリオ・オーリオ ペペロンチーノ スパゲッティエ	1500
トマトとモッツァレラ スパゲッティエ	1600
カルボナーラ スパゲッティエ	2000
和牛のボロネーゼ スパゲッティエ	2300
きのこ焼茄子 秋刀魚のメッツェリングイネ	2000
芭蕉カジキの燻製と焼ネギ 春菊の軽いトマトソース メッツェリングイネ	2000
じゃがいものニョッキ	
モルタデッラソーセージのクリームソース	2200
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 広島レモン風味のトマト煮込み	2600
鴨胸肉のロースト	2900
和牛頬肉の赤ワイン煮	3500
名古屋コーチンのグリエ	2800
和牛ロース肉のタリアータ	4000
黒毛和牛ランプ肉のロースト	4200
仏産仔羊のロースト	3600

Dolce

ぶどうとバニラジェラートのパフェ仕立て	900
ラ・セッテ風ティラミス	900
モンブランのタルト ゴルゴンゾーラと蜂蜜のジェラート	900
洋梨のジェラート	800
海人の藻塩ジェラート	800