

Menù della cena

Antipasto freddo (冷菜)

イタリア産生ハム、サラミ、自家製グリッシーニ	¥1,600- ¥1,760-
真蛸とアボカドのマリネ 粒マスタード風味	¥1,400- ¥1,540-
豚と鶏レバー、ピスタチオのテリーヌ ピクルス添え	¥1,200- ¥1,320-
ブラータチーズ、チェリートマト、季節のフルーツのカプレーゼ	¥2,600- ¥2,860-
鮮魚のカルパッチョ 香草風味	¥2,200- ¥2,420-
ルーコラと生ハムのグリーンサラダ	¥1,100- ¥1,210-
本日の前菜の盛り合わせ	¥2,400- ¥2,640-

Antipasto caldo (温菜)

和牛トリッパとほうれん草のトマト煮込み	¥1,500- ¥1,650-
天使の海老と野菜のフリットミスト	¥2,200- ¥2,420-
パルミジャーノの焼きリゾット 絞甲イカのグリル	¥2,000- ¥2,200-
生ハムで包んだモッツァレラのフライ (4p)	¥1,600- ¥1,760-
Zuppa (お一人様サイズ) 本日のスープ	¥1,100~ ¥1,210-

Primo piatto (パスタ)

サルデニア産カラスミ、アンチョビと季節野菜のスパゲッティ	¥1,900- ¥2,090-
パンチェッタとペコリーノチーズのカルボナーラスパゲッティ	¥1,800- ¥1,980-
あさりとキノコ、ドライトマトとイカ墨を練り込んだスパゲッティ	¥1,700- ¥1,870-
真蛸、ンドゥイヤ、ルーコラのアラビアータ ペンネ	¥1,900- ¥2,090-
じゃが芋のニョッキ 生ハムとレモンのクリームソース	¥2,000- ¥2,200-
蝦夷鹿肉のラグー 燻製スカモルツァチーズ リガトーニ	¥2,100- ¥2,310-

Menù della cena

Secondo piatto (お魚とお肉)

鮮魚と天使の海老、あさりのアクアパッツァ	¥3,200- ¥3,520-
鮮魚の香草パン粉焼き サラダ添え	¥2,600- ¥2,860-
越後もち豚のコトレッタ (カツレツ)	¥2,500- ¥2,720-
ブランド牛イチボのタリアータ バルサミコソース	¥3,600- ¥3,960-
和牛すね肉の赤ワイン煮込み	¥3,000- ¥3,300-

Dolce (デザート)

カッサータシチリアーナ	¥ 700- ¥770-
パンナコッタ 季節のフルーツ添え	¥ 800- ¥880-
ティラミス	¥ 800- ¥880-
アッフォガート アル カッフェ	¥ 700- ¥770-
ドルチェ盛り合わせ (2人前~)	¥2,500- ¥2,750-

Bancone (バーメニュー)

イタリア産生ハム、サラミ	¥1,400- ¥1,540-
チーズの盛り合わせ	¥1,800- ¥1,980-
自家製グリッシーニ	¥ 300- ¥330-
ドライマト オイル漬け	¥ 600- ¥660-
自家製ピクルス	¥ 600- ¥660-
ミックスナッツ	¥ 600- ¥660-
フライドポテト(ノーマル or トリュフ風味)	¥ 800- ¥880-
チョコレート	¥ 500- ¥550-