

# Menù della cena

## Antipasto freddo (冷菜)

本日の前菜の盛り合わせ (2人前)	¥ 2,700- ¥ 2,970-
海老と白インゲン豆のサラダ	¥ 900- ¥ 990-
フレッシュグリーンサラダ	ハーフサイズ ¥ 900- ¥ 990- レギュラーサイズ ¥ 1,100- ¥ 1,210-
生ハムとパルミジャーノのシーザーサラダ	ハーフサイズ ¥ 1,200- ¥ 1,320- レギュラーサイズ ¥ 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-
季節野菜のバーニャカウダ	¥ 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-
イタリア産生ハム、モルダデラ、サラミの盛り合わせ	ハーフサイズ ¥ 1,200- ¥ 1,320- レギュラーサイズ ¥ 1,600- ¥ 1,760-
鮮魚のカルパッチョ 香草風味	¥ 2,200- ¥ 2,420-
馬肉のカルパッチョ ルーコラサラダ	¥ 2,300- ¥ 2,530-
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-

## Antipasto caldo (温菜)

フライドポテト(ノーマル or トリュフ風味)	¥ 900- ¥ 990-
本日のスープ (お一人様サイズ)	¥ 900~ ¥ 990~
トリッパと香味野菜のトマト煮込み	¥ 1,200- ¥ 1,320-
本日のフリッタータ	¥ 1,200~ ¥ 1,320~
季節野菜のフリット	¥ 1,600- ¥ 1,760-
生ハムで包んだモッツァレラのフライ (4p)	¥ 1,800- ¥ 1,980-
海老とイカのセモリナ粉フリット	¥ 2,400- ¥ 2,640-

## Primo piatto (パスタ)

ツナとケッパー、フレッシュトマトのスパゲッティ	¥ 1,800- ¥ 1,980-
アラビアータ (ピリ辛トマトソース) ペンネ	¥ 1,900- ¥ 2,090-
グアンチャーレとペコリーノチーズのカルボナーラスパゲッティ	¥ 2,000- ¥ 2,200-
ボローニャ風ミートソース リガトーニ	¥ 2,000- ¥ 2,200-
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	¥ 2,100- ¥ 2,310-
じゃが芋のニョッキ クアトロフォルマッジ	¥ 2,300- ¥ 2,530-

※料金にサービス料として、1階 10% 2階 15%を別途頂戴いたします。

# Menù della cena

## Secondo piatto (お魚とお肉)

---

大山鶏もも肉のロースト ローズマリー風味	¥ 2,500- ¥ 2,750-
鮮魚とあさり、オリーブのアクアパッツァ	¥ 2,800- ¥ 3,080-
越後もち豚のコトレッタ (カツレツ)	¥ 2,800- ¥ 3,080-
鮮魚の香草焼き 季節野菜のロースト添え	¥ 2,800- ¥ 3,080-
和牛すね肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,300- ¥ 3,630-
ブランド牛ランプのタリアータ	¥ 4,000- ¥ 4,400-

## Dolce (デザート)

---

カッサータシチリアーナ	¥ 800- ¥ 880-
パンナコッタ 季節のフルーツ添え	¥ 900- ¥ 990-
ティラミス	¥ 900- ¥ 990-
アッフォガート アル カッフェ	¥ 800- ¥ 880-
ドルチェ盛り合わせ 1人前	¥ 1,500- ¥ 1,650-

## Bancone (バーメニュー)

---

チョコレート	¥ 600- ¥ 660-
ミックスナッツ	¥ 700- ¥ 770-
ドライトマト オイル漬け	¥ 700- ¥ 770-
自家製ピクルス	¥ 700- ¥ 770-
チーズの盛り合わせ	¥ 2,000- ¥ 2,200-

※料金にサービス料として、1階 10% 2階 15%を別途頂戴いたします。