

PROPOSTE DI STAGIONE

本日のおすすめ食材

北海道産塩水ウニ
北海道産仔牛レバー
岩手産漢方和牛

GLI ANTIPASTI:

アンティパスト / おすすめの前菜

Pinzimonio
新潟・河合農園直送野菜とパルマ産生ハム”ピンツイモニオ” ¥1,600

Carpaccio di pesce
築地直送北海道産八角のカルパッチョ 新潟・河合農園のサラダとともに ¥1,700

Insalata di gambero
沼津産クマエビとオレンジ、ウイキョウのサラダ ¥2,300

Capellini con ricci di mare
北海道産塩水ウニ 冷製カッペリーニ ¥2,800
(コースは+¥500)

Seppie al nero di seppia
沼津産コウイカの墨煮 白ポレンタ添え ¥1,800

Fegato in padella
北海道産仔牛レバーとイチジクのソテー、赤玉葱、ケッパーのサラダ仕立て
イチジクのヴィンコットソース ¥1,900

Fritti di zucca di fiori
河合農園の花ズッキーニのフリット
水牛のモッツァレラチーズとアンチョビを詰めて ¥1,600

I SALUMI e FORMAGGI:

生ハム、サラミ と 熟成土エロス氏のイタリア産チーズ

Prosciutto
イタリア産生ハム・プロシュートの盛り合わせ ¥1,800
(二人前・約70g)

Affetati misti
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,800
(二人前・約100g)

I formaggi misti
熟成土エロス氏のイタリア産チーズの盛り合わせ ¥1,600
(二人前・約100g)

Olive
イタリア産グリーンオリーブ ¥600

その他、お好みに合わせて生ハム、サラミ、チーズなどを盛り合わせます

I PRIMI PIATTI:

プリモピアット / パスタ各種

Spaghetti alle vongole
北海道産アサリと河合農園のブロッコリー スパゲッティ ¥1,600

Spaghettoni al pomodoro con gambero rosso e finocchio
沼津港より赤海老とウイキョウ、チェリートマトのソース スパゲットーニ ¥2,300

Tagliatelle con fiori di zucca e acchiughe
河合農園の花ズッキーニと塩漬けアンチョビのバターソース
手打ちのタリアテッレ ¥1,700

Riso al salto
フランス産空豆とペコリーノチーズの焼きリゾット
沼津の小海老とそのソース ¥1,900

Sedani al ragu rustico
八甲田短角牛のラグーソース
ショートパスタ “セーダニ” ¥1,800

Gigli con salsiccia al pomodoro
仔牛のレバーを入れた自家製のサルシッチャのトマトソース
百合の花の形のショートパスタ “ジッリ”
ルーラルカプリ農場の山羊ミルクのフロマージュブランをのせて ¥1,900

IL PESCE e LE CARNI

お魚料理 と お肉料理各種

Pesce del giorno
カジキマグロのソテー シチリア風 ¥2,900

Arrosto di anatra
北海道産スノーホワイトチェリバレー種カモ胸肉のロースト ¥3,800

Bistecca
岩手産漢方和牛ウチモモ肉のビステッカ ¥4,200
(コースは+¥300)

Arrosto di maiale
島根県産石見豚ウチモモ肉のカツレッツ ¥3,200

Coperto
コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております