

## PROPOSTE DI STAGIONE

### 本日のおすすめ食材

イタリア産サマーポルチーニ

沼津産サザエ

島根産放牧の石見豚

## 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”ピンツィモニオ”

¥1,600

Carpaccio di pesce

沼津産コシユダイの軽いマリネ 河合農園のサラダを添えて

¥2,000

Carpaccio di cavallo

会津産馬モモ肉のカルパッチョ ルッコラとパルミジャーノで

¥2,400

Capellini con ostriche

富山県産岩ガキの冷製カッペリーニ

¥2,000

Polpo alla luciana

沼津産水蛸とチェリートマト ルチアーナ風

¥1,800

Seppie in padella

沼津産コウイカのソテー 白ポレンタ添え イカスミのソース

¥1,800

Porchetta alla marchigiana

北海道産ウサギのポルケッタ パプリカのピリ辛ソース

¥2,300

## I SALUMI e FORMAGGI:

### 生ハム、サラミ と 熟成士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

熟成士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 alla norma

新潟県産ナスとトマトのノルマ風スパゲッティ リコッタサラータかけ

¥1,600

Spaghettoni con cozze al pomodoro

宮城産ムール貝の軽いトマトソース スパゲットーニ

¥2,800

Tagliolini al ragu

八甲田短角牛のラグーソース

手打ちのタリオリーニ

¥1,900

Linguine con trottola di mare

沼津産サザエとその肝、ルッコラを入れたアーリオ・エ・オーリオ

リングイネ

¥2,100

Ziti al forno

イタリア産ネロ・パルマ豚とサマーポルチーニ茸のラグーソース

ショートパスタ “ツイーティ” オープン焼き

¥2,100

Penne ai formaggi

マッジオーレ湖の熟成士・エロス氏のクワトロフォルマッジ

ペンネ

¥1,800

## 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

Arrostato di maiale

島根県産放牧の石見豚

肩ロースのロースト

¥3,000

Bistecca

八甲田短角牛 ウチモモ肉のビステッカ

¥3,800

Arrostato di agnello

オーストラリア産仔羊骨付きロース肉のロースト

¥3,600

\*\*\*\*\*

Coperto

コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております