

## BPROPOSTE DI STAGIONE

### 本日のおすすめ食材

山口県産白イカ  
新潟野菜・かぐら南蛮  
兵庫・篠山産トマト サンマルツァーノ・リゼルヴァ

## 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 tonno  
宮城県産本マグロのカルパッチョと白隠元豆のピュレ ￥2,200

Insalata di mozzarella e frutta  
イタリア産水牛のモッツァレラチーズと旬のフルーツのサラダ  
早摘みレモンと唐辛子の香り ￥2,200

Insalata di conchiglia  
築地直送の貝類 河合農園のサラダを添えて  
(コースは+¥300) ￥2,400

Seppia impanato  
山口県産白イカの香草パン粉焼き お米と五穀のサラダ添え ￥1,900

Agnello al limone  
オーストラリア産仔羊のレモン煮 ￥1,800

Peperoni ripieni al forno  
河合農園のかぐら南蛮 サルシッチャを詰めたオーブン焼き ￥1,800

## 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  
(二人前・約70g) ￥1,800

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

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  
(二人前・約100g) ￥1,600

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  
河合農園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

Spaghetti con bottarga  
サルデーニャ産カラスミとチェリートマト スパゲッティ ￥1,800

Spaghettoni alla siciliana  
カジキマグロのシチリア風 スパゲットーニ ￥1,900

Tagliatelle con pomodoro e mozzarella  
兵庫県篠山産サンマルツァーノ・リゼルヴァトマトと  
水牛のモッツァレラチーズ スパゲッティ ￥2,300

Pizzoccheri alla valtellinese  
ヴァルテッリーナ風そば粉の手打ちパスタ ピッツォッケリ ￥1,800

Pici al ragu di agnello  
仔羊のサルシッチャと枝豆のラグーソース 手打ちのピチ ￥1,900

## IL PESCE e LE CARNI

### お魚料理 と お肉料理各種

Inpanato di pesce spada  
カジキマグロのソテー フレッシュトマトとサフランのソース ￥2,900

Arrostato di maiale  
千葉県産四元豚肩ロースのロースト  
青唐辛子をいれたスパイシーなトマトソース ￥3,000

Tagliata di manzo  
イタリア・ピエモンテ牛のシンタマ タリアータ ￥3,800

Costoletta alla Milanese  
骨付き仔牛ロースのミラノ風カツレツ コストレッタ ￥3,400

\*\*\*\*\*

Coperto  
コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております