

BPROPOSTE DI STAGIONE

本日のおすすめ食材

長崎県産キハタ
イタリア産ポルチーニ茸
味菜自然村より放牧自然豚

GLI ANTIPASTI:

アンティパスト / おすすめの前菜

Carpaccio di pesce
長崎県産キハタのカルパッチョ サラダ仕立て ¥2,100

Acquacotta
新潟・河合農園直送野菜のマレンマ風アクアコッタ ¥1,600

Ostriche in padella
ラルドを巻いた岩手県産牡蠣と蕪のソテー ¥2,200

Impepata di conchiglie
築地より岩手広田産牡蠣の黒胡椒風味 ¥2,100

Seppie in padella
新潟県産アオリイカのソテー イカスミソース ¥1,900

Funghi porcini trifolati
イタリア産フレッシュポルチーニ茸のソテー ポレンタ添え ¥2,700
(コースは+¥500)

Peperoni ripieni al forno
仔羊のサルシッチャを詰めた神楽南蛮のオーブン焼き ¥1,900

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 alle vongole
北海道産大アサリのアーリオ・エ・オーリオ スパゲッティ ¥1,600

Spaghetti al alghe
浜名湖産青のりの軽いクリームソース スパゲッティ ¥1,600

Tagliolini al nero di seppia con conchiglie impanate
イカスミを練りこんだ手打ちのタリオリーニ
北海道産白貝のパン粉焼き ¥1,900

Spaghettoni con bianchetti al pomodoro
三重県産生シラスと赤玉葱のピリ辛トマトソース スパゲットーニ ¥1,900

Pappardelle al ragu di cervo
本州鹿のラグーソース 手打ちのパッパルデッレ ¥1,900

Tagliatelle ai ragu di anatra
北海道産鴨肉と牛蒡のラグーソース 手打ちのタリアテッレ ¥2,100

IL PESCE e LE CARNI

お魚料理 と お肉料理各種

Arrosto di pesce
愛知県産スズキのロースト ハーブの香り ¥2,800

Maiale in umido
味菜自然村の放牧豚スネ肉の白ワイン煮 ¥3,100

Tagliata di manzo
八甲田短角牛のシントマ タリアータ ¥3,800

Coniglio alla cacciatora
ハンガリー産ウサギの猟師風煮込み “カチャトーラ” ¥3,500

Coperto
コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております

当店はFacebookにて、入荷食材情報など情報発信しております。