

## BPROPOSTE DI STAGIONE

### 本日のおすすめ食材

福岡県サワラ  
長崎県佐世保より放牧豚“味菜自然豚”  
新潟県村上市より放し飼い鶏の素玉卵

## GLI ANTIPASTI:

### アンティパスト / おすすめの前菜

Insalata di calamari  
石川県産寒鰯と河合農園のサラダ ￥2,200

Bagna cauda  
新潟・河合農園直送野菜のバーニャカウダ ￥1,600

Ostriche in padella  
岩手県産牡蠣のソテー 菜の花とポロネギのソース ￥2,200

Sawara al forno  
福岡県産鱈のロースト フレッシュトマトとバルサミコのソース ￥1,900

Agnello al limone  
オーストラリア産仔羊 レモン煮 ￥1,900

Trippa al forno  
トリッパとひよこ豆のトマト煮込み  
モッツアレラチーズを入れたオープン焼き ￥1,700

## 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)

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

Linguine con bottarga al limone  
大三島の無農薬レモンとカラスミ リングイネ ￥1,900

Spaghetti al arghe  
浜名湖産青海苔の軽いクリームソース スパゲティ ￥1,600

Tagliatelle al ragu di agnello  
オーストラリア産仔羊のラグーソース  
素玉卵を練り込んだ手打ちのタリアテッレ ￥1,900

Spagettoni alla carbonara  
素玉卵を使ったカルボナーラ スパゲットーニ ￥2,000

Casarecce ai mare  
沼津港よりいろいろな魚介とフレッシュトマトのソース カサレッツェ ￥2,400  
(コースは+¥300)

## IL PESCE e LE CARNI

### お魚料理 と お肉料理各種

Bistecca di manzo  
北海道産ジャージー牛ウチモモ肉のロースト ￥3,800

Maiale in umido al pomodoro  
長崎・佐世保より味菜自然豚脛肉とちりめんキャベツ トマト煮込み ￥3,300

Brasato di manzo  
黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮 ポレンタ添え ￥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

\*\*\*\*\*

当店はFacebookにて、入荷食材情報など情報発信しております。