

## PROPOSTE DI STAGIONE

### 本日のおすすめ食材

練馬産夏野菜（なす、ズッキーニ、枝豆など）

富山県産白海老

信州和牛ハラミ

## GLI ANTIPASTI:

### アンティパスト / 前菜各種

シェフおまかせ前菜の盛り合わせ	¥2,800 (コースは+¥500)
本日の白身魚のカルパッチョ 柑橘ドレッシング	¥1,800
練馬産の夏野菜 冷たいガスパッチョ風サラダ	¥1,600
長野・伊那産日本鹿のテリーヌ サラダ添え	¥1,800
本日の魚のソテー 茄子のキャビア添え フレッシュトマトのソース	¥2,000
石川・平山さんの真蛸のルチアーナ風煮込み	¥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

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)
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)
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)
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	

\*\*\*\*\*

※当店はFacebookにて、入荷食材情報など情報発信しております。

※特別な日には、

シェフおまかせの特別コース（¥10,000、コペルト・税別）もご用意できます。

選りすぐりの食材を使用した、その日限りのスペシャルコース。2名様より承ります。

一週間前までにご予約ください。

## I PRIMI PIATTI:

### プリモピアット / パスタ各種

富山産白海老とルッコラのアーリオ・エ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ スパゲッティ	¥1,900
練馬産枝豆とトウモロコシの焼きリゾット 生ハム添え	¥2,000
ナスとフレッシュトマト、ケッパー、アンチョビ スパゲッティ	¥1,600
スペイン産ウサギとパプリカのラグー 手打ちのタリアテッレ	¥2,200
練馬大泉産ラディッキオロツソと4種のチーズのソース ペンネ	¥1,800

## LE CARNI

### セコンド / お肉料理各種

はかた地どりと瀬戸内レモン 低温煮	¥2,800
骨付仔羊ロースと新じゃがのオープン焼き	¥3,000
信州和牛ハラミと彩り野菜のタリアータ	¥3,400 (コースは+¥300)

## I DOLCI

### ドルチェ / デザート各種

アッサム紅茶のムース 柑橘のジュレ	¥800
ナッツとドライフルーツを入れたトローネのセミフレッド チョコレートソース	¥800
アプリコットのトルタ・フォルマッジョ(チーズケーキ)	¥800
本日の自家製アイス (カスタード、ベリー)	¥500

\*\*\*\*\*

※コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております。