

BPROPOSTE DI STAGIONE

本日のおすすめ食材

ホワイトアスパラガス

千葉県産初鰹

長崎県佐世保より放牧の味菜自然豚

GLI ANTIPASTI:

アンティパスト / 前菜各種

Insalata di pesce azzuro

千葉県産初鰹のマリネ サラダ仕立て 西洋ワサビのソース ￥2, 200

Asparagi bianchi e prosciutto cotto

ホワイトアスパラガスと

味菜自然豚ウチモモ肉の自家製ハム “プロシュート・コット”

素王卵のタルタルソース ￥2, 400

Vitello tonnato

北海道産仔牛の冷製 “ヴィテッロ・トンナート” ツナとアンチョビのソース ￥1, 800

Pesce in padella

福岡県産コウイカと菜の花のソテー イカスミのソース ￥2, 000

Sarde al beccafico

千葉県産マイワシのオープン焼き “ベッカフィーコ” ￥1, 700

Anguilla in umido

四万十川のウナギ 赤ワイン煮込み ￥2, 500 (コースは+ ¥500)

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)

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

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 ai gamberetti

静岡県産桜エビとチーマ・ディ・ラーパのアーリオ・エ・オーリオ
スパゲッティ ￥1, 600

Spaghettoni al nero di seppia

赤イカのイカスミソース スパゲットーニ ￥1, 800

Pappardelle al ragu di manzo

北海道産ジャージー牛のラグーソース
素王卵を練り込んだ手打ちのパッパルデッレ ￥1, 900

Tortellini ai formaggi al forno con crema di funghi porcini

タレツジョチーズを詰めたトルテッリーニのオープン焼き
ポルチーニ茸のソース ￥2, 700 (コースは+ ¥500)

LE CARNI

セコンド / お肉料理各種

Arista di maiale

千葉県産四元豚肩ロースのフィレンツェ風ロースト “アリスト” ￥2, 900

Cacciatora

日向地鶏もも肉の煮込み “カチャトーラ” ￥2, 600

Bisteacca

青森県産短角牛ウチモモ肉のビステッカ ￥3, 800

I DOLCI

ドルチェ / デザート各種

Torta caprese

カプリ風チョコレートケーキ “トルタカプレーゼ” ￥800

Tiramisu

ヘーゼルナッツ風味のティラミス ￥800

Semifreddo

ナッツ、ドライフルーツ、チョコレートのセミフレッド ￥800

Gelato

本日のジェラート (ピスタチオ、バニラ) ￥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