

PROPOSTE DI STAGIONE

本日のおすすめ食材

喜界島の島トマト
フランス産乳飲み仔羊
ウンブリア産サマートリュフ

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 pesce
沼津産金目鯛のカルパッチョ 新潟・河合農園のサラダとともに ￥2,000

Palamita marinata
鯉のマリネ タスマニア産粒マスタードと温度玉子を添えて ￥1,800

Capellini al pomodoro con formaggi
喜界島の島トマトとルーラルカプリ農場の山羊ミルクのフロマージュブラン冷製カペッリーニ ￥1,900

Seppie al nero di seppia
沼津産コウイカの墨煮 白ポレンタ添え ￥1,800

Polpo alla luciana
静岡産ミズダコとフレッシュトマト ルチアーナ風 ￥1,600

Agnello al limone
仔羊とイタリア産カルチョフィの煮込み 大三島の無農薬レモンを使って ￥2,200

Frittata
アスパラソバージュを入れたフリッタータ ウンブリア産サマートリュフがけ (コースは+¥300) ￥2,400

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(パルマまたはサンダニエーレ)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 alle vongole
北海道産アサリとチェリートマト スパゲッティ ￥1,600

Spaghettoni in salsa con gambero rosso
沼津産赤海老、アンチョビ、タマネギのソース スパゲットーニ ￥2,300

Riso al salto
フランス産空豆とペコリーノチーズの焼きリゾット
沼津の小海老とそのソース ￥2,100

Tagliatelle al ragu di cervo
鳥取県産小鹿のラグーソース 手打ちのタリアテッレ ￥2,100

Gigli al ragu rustico
青森八甲田短角牛のラグーソース
百合の花の形のショートパスタ “ジッリ “ ￥1,800

Penne ai formaggi
熟成士・エロス氏のロビオラ・トレラッティ ペンネ
3種のミルクのチーズとイタリア産フレッシュグリーンピースのソース ￥2,000

IL PESCE e LE CARNI

お魚料理 と お肉料理各種

Pesce del giorno
沼津産鯖とイタリア産グリーンピースのソテー ￥3,200

Agnello a scottadito
フランス産乳飲み仔羊のロースト ローマ風 (コースは+¥700) ￥4,500

Bistecca
青森八甲田短角牛ウチモモ肉のビステッカ ￥3,800

Arrostato di maiale
島根県産石見豚肩ロースのロースト ￥3,200

Coperto
コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております