

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）
長野県伊那産日本鹿
カナダ産ムール貝
フレッシュポルチーニ茸

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 かんきつと新生姜のドレッシング	¥1,800
練馬産の夏野菜 冷たいガスパチョ風サラダ	¥1,600
長野・伊那産日本鹿のテリーヌ サラダ添え	¥1,800
本日の魚のパン粉焼き シチリア産ピスタチオのソース	¥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

自家製かつおのツナと大泉産葉唐辛子の アーリオ・エ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ スパゲッティ	¥1,700
カナダ産ムール貝とルッコラ リングイネ	¥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
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
ラ・カゼーラ社の4種のチーズのソース ペンネ	¥1,800
フレッシュポルチーニ茸 手打ちのタリアテッレ	¥2,800 (コースは+¥700)

LE CARNI

セコンド / お肉料理各種

仔羊のボッコンチーノ オリーブと白ワイン風味	¥2,800
鹿児島産黒豚肩ロースのアリスタ 夏野菜を添えて	¥3,000
日本鹿のソテー 赤ワインソース	¥3,000

I DOLCI

ドルチェ / デザート各種

桃の焼コンポートとシチリア風ビアンコマンジャーレ	¥900
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
ソルダムのトルタ・フォルマッジョ(チーズケーキ)	¥800
本日の自家製アイス (バニラ、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。