

GLI ANTIPASTI:

アンティパスト / 前菜各種

水牛のモッツアレラを詰めた焼きカロツァ
生ハムとサラダ添え ¥1,500

イタリア産スカモルツァアフミカータとスペック、ルーコラセルバチカの
ライスコロッケ バルサミコソース ¥1,600

イタリア産オペラサルシッチャ
三浦産キャベツのクミン風味 チロル風 ¥1,800

イタリア・サルデーニャ産アスパラガスのビスマルク
焦がしバターソース ¥1,800

宮城県産マコガレイのカルパッチョ
季節野菜のマリネ添え ¥1,900

鹿児島産真鯛のソテー
葉玉ねぎのソース ¥2,000

和歌山産アユのコンフィ
キュウリとミントのソース ¥1,800

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

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

※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

アサリとズッキーニ、カラスミ
スパゲッティ ¥1,700

シチリア・ブロンデ産ピスタチオのカルボナーラ
スパゲッティ ¥2,000

スミイカとマダコ、ハマグリ、山菜のオイルソース 香草パン粉添え
リングイネ ¥2,300 (コースは+¥300)

京都の筍とサルデーニャ産アスパラガス
魚介のラザーニャ ¥2,300 (コースは+¥300)

ウサギと春野菜のラグーソース
手打ちのタリアテッレ ¥1,800

タレツジオチーズを詰めたトルテッリーニ
セージバター風味 ¥1,900

リゾット・ロンバルダ
赤牛のビーフストロガノフとオリーブ牛のソテーともに ¥2,500 (コースは+¥300)

LE CARNI

セコンド / お肉料理各種

北海道産乳飲み仔牛の白ワイン煮込み サフラン風味 リグーリア風 ¥2,900

岩手県産岩中豚と宮崎県産霧島黒豚、2種の豚肩ロースのグリル ¥3,200

関村農場あか姫牛ミスジ ビステッカ ¥3,500 (コースは+¥500)

I DOLCI

ドルチェ / デザート各種

マスカルポーネチーズのトルタ ベリーソース ¥800

ヘーゼルナッツとミックスベリーのセミフレッド ¥800

ほうじ茶風味のパンナコッタ ¥800

本日のジェラート(あまおう、バニラ) ¥500

※コペルト 席料としてお一人様 600円 頂戴しております。