



MENU PRANZO

～本日のランチ～

A) 菜園風ランチセット “Ortolana オルトラーナ”

お1人様 ¥1,500- (税別)

自家製フオカッチャ

産地直送の新鮮野菜
ヘルシープレート

(+500円で前菜の盛り合わせに変更できます)

本日のスパゲッティ
(下記の3種類よりお選びいただけます)

本日のデザート

カッフェ

当店の産地直送野菜は
新潟県・河合農園さんから届いたお野菜です

B) 冬のランチコース “Inverno インヴェルノ”

お1人様 ¥2,800- (税別)

自家製フオカッチャ

始まりの一皿

本日の前菜の盛り合わせ

本日のスパゲッティ
(下記の3種類よりお選びいただけます)

本日のお肉料理 または お魚料理
(下記の3種類よりお選びいただけます)

デザートの盛り合せ

カッフェ

ある日のメニュー

ご来店日により内容が異なりますのでご了承ください。

《本日のスパゲッティ》

- ☆岩手県産牡蠣 アーリオ・エ・オーリオ
- ☆鎌倉 BeBe モッツアレラチーズを入れたトマトソース
- ☆自家製サルシッチャとキャベツ バター風味

《本日のお肉料理 または お魚料理》

- ☆オーストラリア産仔羊肩ロース レモン煮込み
- ☆北海道産ジャージー牛牛ウチモモ肉のロースト(+500円)※2名様以上で承ります
- ☆カジキマグロのソテー

C) お昼の星座コース 水瓶座 “Acquario アクアーリオ”

1/21～2/18

※食材の入荷状況により、一部メニューが変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

お1人様 ¥4,800- (税別)

*2名様より承ります

Focaccia

自家製フオカッチャ

Bottarga, sedano e ricotta

カラスミ、セロリ、リコッタチーズ

Seppie, verdure calde al salsa di fiori di colza
ヤリイカと旬の野菜の温製 菜の花のソース

Gnocchi alla romana

セモリナ粉のニョッキ ローマ風
うす切りにしたグアンチャーレを添えて

Spaghetti alla Norcia

自家製サルシッチャとウンブリア産黒トリュフ
ノルチャ風スパゲッティ

Gelee agli agrumi

大三島より無農薬の柑橘のジュレ

Scottiglia alla Toscana

いろいろなお肉のトマト煮込み トスカーナ風 “スコッティリア”

Tiramisu alle fragole

苺のティラミス

Caffe

カッフェ

☆お食後のお飲み物☆

エスプレッソ・カフェラッテ・アメリカン・紅茶・ハーブティー

※カプチーノと冷たいお飲み物(アイスコーヒー、アイ스티ー、
アイスカフェラッテ、アイスハーブティー)は+100円です