



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4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) 秋のランチコース “Autunno アウトウンノ”

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4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》

- ☆サルデーニャ産カラスミとチェリートマト バター風味
- ☆自家製パンチェッタのトマトソース パルミジャーノがけ
- ☆自家製サルシッチャと葉タマネギ 軽いクリーム仕立て
- ☆八甲田短角牛のラグーソース

《本日のお肉料理 または お魚料理》

- ☆千葉産四元豚肩ロースソテー
- ☆八甲田短角牛ウチモモ肉のロースト(+500円)
- ☆カジキマグロのソテー

C) お昼の星座コース 乙女座

“Vergine ヴェルジネ”

※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)

8/23～9/22

*2名様より承ります

Focaccia
自家製フオカッチャ

Insalata di funghi “Portabella”
長野県産ジャンボマッシュルーム“ポルタバッタ”と
パルミジャーノ・レズジャーノ

Tonno fresco con pureé di cannellini, melanzane
本マグロの冷製、白隠元豆の軽いピュレ、焼き茄子

Risotto di cinque tipi di riso con fagioli verdi e crescione
新潟県産茶豆とクレソン、五穀のリゾット

Bucatoni con il coniglio all’Ischitana
ハンガリー産ウサギのイスキア風 ブカトーニ

Verdure in agrodolce
新潟河合農園野菜のアグロドルチェ

Costoletta di vitello alla Milanese
骨付き仔牛ロースのミラノ風コストレッタ

Pesche ripiene con gelato alla vaniglia
山梨県産白桃のペスケ・リピエネ
バニラジェラート

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