



2014/2/11 (火) MARTEDI

~ Antipasto 前菜 ~

島根産天然ブリのクルード ドライトマトとケッパーのソース オリーブのアクセント	¥1,700
青森産本鱒のマリネ ピエモンテ風“ペペロナータ”のピューレで	¥1,800
茨城産常陸牛のブレザオラ ラディッキオとレーズンの甘酸っぱいソース	¥2,000
鳥取産大山鶏のガランティーナ 大根で作った“ブロヴァーダ”仕立てのソース	¥1,800
“イン・ツィミーノ” 青森産ヤリイカと白菜、法蓮草の軽い煮込み	¥1,800
スペイン産イベリコ豚タンの柔らかロースト セロリの“サルサ・ヴェルデ”添え	¥1,700
“フリットミスト” 牡蠣・タラの芽・山独活 レモンを添えて	¥1,700
北海道産帆立のクロッカンテ 安曇野産トピナンプールの滑らかなスープ仕立て	¥2,000
“ポルポ・アフォグアート” 岡山産飯蛸と露の臺、オリーブのトマト煮込み	¥2,000

## ~Primo Piatto パスタ~

スパゲッティ  
生ウニの濃厚なアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ ￥2,100

リングイネ  
三重産松阪ポークのサルシッチャとキャベツのソース ￥1,500

フジッリ  
地蛤、ムール貝、帆立のピリ辛トマトソース ￥1,700

☆シャラティエツリ  
岩手産牡蠣と菜の花、オリーブのソース ￥1,800

☆カヴァティエツリ  
千葉産鱈とケッパー、蕨の臺のアンチョビソース ￥1,700

☆キタツラ  
オーストラリア産仔羊とパプリカのトマト煮込みソース ￥1,800

☆パツパルデツレ  
丹波篠山産猪ホホ肉とキントア豚の赤ワイン煮込みソース ￥2,000

☆スパツツレ(縮み法蓮草で)  
シャラン産ビジュー鴨の赤ワイン煮込み添え ￥2,000

## ~Pesce お魚料理~

千葉産 寒鰯のインパデツラ  
マントヴァ風アンチョビとケッパーのソース ￥2,800

島根産天然ブリのロースト  
ムール貝と菜の花のグアツツェット添え アネットの香り ￥2,800

～Carne お肉料理～

オーストラリア産仔羊の炭火焼き  
バジリコのソース ¥3,400

シャラン産ビジュー鴨ムネ肉のロースト  
ネズの実とクローヴの香る赤ワインソース ¥4,000

千葉産“名古屋コーチン”ムネ肉のロースト  
マルサラとフィノッキオのソース ¥3,000

千葉産“名古屋コーチン”モモ肉のアルフォルノ  
柑橘の香るヴァインコットのソース ¥3,000

三重産松阪ポークの炭火焼き  
オレガノの香る“ピッツァイオーラ”ソース ¥3,100

埼玉産ウズラをそれぞれの調理法で  
(ムネ肉をしっとり モモ肉を香ばしく・・・) ¥3,100