



2014/2/23 (日) DOMENICA

~ Antipasto 前菜 ~

静岡産天然スズキのカルパッチョ バジリコのソース オリーブのアクセント	¥1,700
“カプレーゼ” 水牛のモッツァレラと茨城産スーパーフルーツマトのサラダ	¥1,500
茨城産常陸牛のブレザオラ ラディッキオ・ゴルゴンゾーラ・ヘーゼルナッツ	¥2,000
オーストラリア産ワインラムの“サルシッチャ” お野菜と蒸し焼きに・・・ ヴァイオレットマスタードのソース	¥1,800
佐賀産ホワイトアスパラのロースト 桜海老のスクランブルエッグとペコリーノ・ロマーノ	¥2,500
“ランプレドット” ギアラと白インゲン豆の煮込み サルサ・ヴェルデと共に	¥1,600
“フリットミスト” 牡蠣・タラの芽・ウルイ レモン添え	¥1,700
北海道産帆立のクロッカンテ ビーツの軽やかなスープ仕立て	¥2,000
“ポルポ・アフォグアート” 岡山産飯蛸と山独活、フキのトマト煮込み	¥1,900

## ～Primo Piatto パスタ～

### スパゲッティ

由比産桜海老と白菜のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ ¥1,800

### リングイネ

魚介類たっぷりの“ペスカトーラ” ロッソ又はビアンコで ¥2,000

### フジッリ(螺旋型のショートパスタ)

佐賀産ホワイトアスパラと青森産本鱒のクリームソース ¥1,800

### ☆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

地蛤とムール貝、蔞の薑のソース 香ばしいパン粉添え ¥1,700

### ☆キタツラ

オーストラリア産ワインラムのサルシッチャと法蓮草のトマトソース ¥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(ビーツを練り込んで)

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～

静岡産天然スズキの“アル・ヴァポーレ”(蒸し焼き)

マントヴァ風アンチョビとケッパーのソース ¥2,800

広島産黒鯛のロースト

ムール貝と白インゲン豆の“グアツツェット”添え ¥2,800

## ～Carne お肉料理～

オーストラリア産仔羊の炭火焼き  
ジェノヴァ風バジリコのペーストで ¥3,400

フランス産鴨ムネ肉のロースト  
オレンジとマスタードの赤ワインソース ¥3,100

千葉産名古屋コーチン ムネ肉のロースト  
トマトとパプリカのソース ローマ風仕立て ¥3,000

千葉産名古屋コーチン モモ肉のアルフォルノ  
唐辛子とヴァインコットのソース ¥3,000

フランス バスク産キントア豚の炭火焼き  
シナモン風味のマルサラ・ルビーノのソース ¥4,500

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

“ゲーラッシュ”  
国産牛ほほ肉のスパイシーなトマト煮込み トリエステ風 ¥2,800