



2014/2/27 (木) GIOVEDI

~ Antipasto 前菜 ~

広島産黒鯛のカルパッチョ バジリコのソース オリーヴのアクセント	¥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
岩手産短角和牛のブレザオラ バルサミコ・ゴルゴンゾーラ・ヘーゼルナッツ	¥2,000
“コニッリオ・イン・ペペロナータ” イウサギとパプリカのテリーヌ仕立て マーシュのサラダ添え	¥1,800
“サルシッチャ” オーストラリア産仔羊で 野菜と蒸し焼きに 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
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

由比産生桜海老と白菜のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ ¥1,700

リングイネ

富山産生ホタル烏賊と菜の花のアンチョビソース ¥1,800

フジッリ(螺旋型のショートパスタ)

国産ギアラと椎茸のピリ辛白ワイン煮込みソース ¥1,600

☆シヤラティエツリ(カンパーニャ州)

岩手産牡蠣と山菜、オリーブのソース ¥1,800

☆カヴァティエツリ(プーリア州)

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(アブルツォ州)

オーストラリア産仔羊のサルシッチャと下仁田葱のトマトソース ¥1,800

☆パツパルデツレ(トスカーナ州)

北海道産エゾ鹿のクラシックなラゲーソース ¥1,800

☆スパツツレ 春菊を練り込んで(南チロル地方)

シヤ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

地蛤と白インゲン豆の“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

鳥取産大山鶏ムネ肉のロースト
トマトとパプリカのソース ローマ風仕立て ¥2,600

鳥取産大山鶏モモ肉のアルフォルノ
松阪ポークのサルシッチャを詰めて ヴィンコットのソース ¥2,800

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