

Antipasto

yen

- Salad of Soy-Marinated Tuna Sashimi & Ricotta Cheese
漬けマグロとリコッタ・チーズのサラダ

1,000

漬けマグロの旨味とリコッタで
さっぱりと頂くミニトマトやアボカドも
入ったカプリチオーザ風サラダ。



- Bruschetta (grilled bread) of baked Apple & Gorgonzola cheese
焼きリンゴとゴルゴンゾーラのブルスケッタ

900
(2 pcs)

トロっと甘い焼きリンゴとゴルゴンゾーラで
焼きあげたブルスケッタ。
ハチミツと黒コショウをたっぷり。



- Shrimps & Summer Vegetables with Anchovy oil
小エビと夏野菜のアンチョビ・オイル和え

1,000

ぷりっぷりの小エビを夏野菜と共に
アンチョビ・オイル、レモンで和えた
夏らしい冷たい前菜。



- Ovend Eggplants & Mozzarella cheese in Bolognese style
ナスとモッツアレラのボローニャ風

1,000

ナスのグリルにボロネーゼ・ソースを掛け
たっぷりのモッツアレラで焼きあげた
ナスのラザニア仕立て。



PRIMO PIATTO

Pasta, Risotto

- Treccine* Salsiccia (Italian Sausage) & Broccoli
* twisted pasta from Sicily
トレッチーネ サルシッチャとブロッコリー

(90g) 1,800
(60g) 1,200

(南イタリア発祥の三つ編みパスタ)



イタリア産ソーセージとブロッコリーを
白ワイン、オリーブオイルなどを
一緒に和えた南イタリアの
三つ編みショートパスタ。
ソーセージの旨味が広がります。



- Cold Fettocine Boiled Whitebaite & Wasabi leaves
with Colatura di alici (Italian fish sauce)
冷製パスタ 釜揚げシラスとわさび菜の

(90g) 1,800
(60g) 1,200

(種類：フェットチーネ)

コラトウーラ・ソース

イタリアの魚醤「コラトウーラ」と
釜揚げシラスを冷製パスタに。
コラトウーラの風味と、シラスの旨味と、
わさび菜のアクセントが、
ほんのり和を感じさせます。



SECONDO PIATTO

- Grilled Iwai Chicken with Checca sauce from fully ripened tomatoes
いわい鶏のグリル 完熟トマトのケッカ・ソース

2,000

ジューシーな岩手県産のいわい鶏を
完熟トマトとオリーブオイルの
ケッカソースでさっぱりと。

