

primavera 春のメニュー 2022Antipasto 前菜yen
tax excluded
1,000

- ホワイト・アスパラと 卵の ミラノ風
Milanese White Asparagus with soft-boiled Egg & Cheese

春の定番ホワイト・アスパラのオープン焼き。
ペルー産の太アスパラに
半熟の卵とチーズを絡めて召し上がり下さい。



- 春野菜と リコッタ・チーズの 彩りサラダ
Salad of Spring vegetables and Ricotta cheese

旬の春野菜(京春菊、エンダイブ、山形産ウルイなど)
をふんだんに使い、サラミやリコッタ・チーズを入れて。



- パンチェッタと 春野菜の ヴィニャローラ
La Vignarola (Roman cuisine) of Pancetta (pork belly salumi) and Spring vegetables

パンチェッタ、そら豆、グリーンピース(以上イタリア産)、オクラ、キャベツ、タケノコなど
春の野菜を蒸し煮にした、ラツィオ州ローマの料理。

Primo piattoPasta パスタ

- トレッチーネ* 静岡産 桜エビとオカヒジキ
Treccine* **Sakura shrimp (small pink shrimp) & Saltwort seaweed**
* twisted pasta from Sicily (60g) 1,200
トレッチーネ (南イタリア発祥の三つ編みパスタ) (90g) 1,800

静岡産の桜エビと、塩性に生息するオカヒジキ(別名ミルナ水松菜)を
ほんのりガーリックとバターのソースで和えた三つ編みパスタ。
桜エビの香りと、オカヒジキのシャキシャキ感を。

SECONDO PIATTO

- カジキマグロと生ハムのソテー ~サルティンボッカ~ 1,500
Saltimbocca of Sword fish and Prosciutto (Italian Raw ham)

「口に飛び込む」の意味を持つ
ローマのお肉料理サルティンボッカを
カジキマグロで作るアレンジ料理
粒マスタードとバターの濃厚ソースで。



- 豪州産ラム肉の赤ワイン煮込み
Lamb meat stewed in red wine

豪州産ラム・ショルダー肉を
赤ワインでじっくり煮込みました。
牛肉とは一味違う野生味あるワイン煮は
ラム肉好きにはたまらない一品です。



2,000