

Antipasto 前菜

yen

- | | | |
|---|--|----------------|
| ■ 前菜の盛り合わせ
Appetizer Assortment (e.g. Prosciutto, Marinated seafood, Escabeche, Caponata) | (4p)
(8p) | 1,000
2,000 |
| ■ 鶏白レバーのクロスティニー
Chicken Liver Crostini | (1p) | 200 |
| ■ ドライフルーツとマスカルポーネのブルスケッタ
Bruschetta with Mascarpone and Dried Fruit | (1p) | 250 |
| ■ グリーン・オリーブとブラック・オリーブの盛り合わせ
Green and Black Olive Assortment | | 500 |
| ■ 彩り野菜の自家製ピクルス
Homemade Pickles | | 500 |
| ■ 彩り野菜のグリーンサラダ
Green Salad | | 600 |
| ■ カポナータ(緑黄色野菜のトマト煮)
Caponata | | 600 |
| ■ イワシのエスカベッシュ
Sardine Escabeche | | 600 |
| ■ パルマ産生ハム(プロシュート)
Prosciutto di Parma | (2p) | 500 |
| ■ ミラノ産サラミとパルミジャーノの盛り合わせ
Salame di Milano & Parmigiano Reggiano | | 500 |
| ■ インサラータ・ルッサ (ポテトサラダのモルタデッラ包み)
Insalata Russa (Russian salad; Potato Salad in Mortadella - sliced Bologna sausage) | (2p) | 600 |
| ■ 3種のハムの盛り合わせ
3-type Ham Assortment | (2 slices x 3 types)
(4 slices x 3 types) | 800
1,400 |

				yen
■	季節のフルーツとマスカルポーネ パルマ産生ハムで包んで	<i>popular dish!</i>	(2p)	800
	Seasonal Fruit and Mascarpone Cheese in Prosciutto di Parma	(追加 additional 1p)		350
■	真イワシのオープン焼き ベッカフィーコ	<i>popular dish!</i>	(2p)	750
	(アンチョヴィ、松の実、オレンジ他のフィリングを真イワシで巻いて)	(追加 additional 1p)		300
	Sarde al beccafico (Oven-roasted Sicilian stuffed sardines)			
■	鮮魚のカルパッチョ	Fresh Fish Carpaccio	(S)	850
			(L)	1,600
■	馬肉のカルパッチョ	Horsemeat Carpaccio	<i>popular dish!</i>	1,700
■	ズワイガニとアボカドのサラダ			1,250
	Snow crab meat and Avocado Salad			
■	新鮮野菜のバーニャカウダ	<i>popular dish!</i>		1,400
	Fresh Vegetables with Bagna Cauda Sauce			
■	イタリア風オムレツ ココット皿で			800
	Eggs in cocotte (Italian style Omelet)			
■	北海道アサリの白ワイン煮			1,400
	Hokkaido Clam stewed in white wine			
■	天使の海老と野菜のフリット			1,600
	Fritters of Angel Prawns (from New Caledonia) & Vegetables			
■	トリッパと白インゲン豆のトマト煮			900
	Honeycomb tripe and white pea beans stewed in tomato sauce			
■	自家製サルシッチャとポテトのグリル	豚ひき肉をハーブと豚腸に詰めた自家製ソーセージ		1,400
	Grilled Homemade Salsiccia (sausage) and Potatoes			

Primo piatto

yen

Pasta / Risotto パスタ / リゾット		(60g)	(90g)
■ スパゲッティ Spaghetti	カラスミとキャベツのペペロンチーノ Peperoncini of Cabbage and <i>Karasumi</i> (<i>Bottarga</i> or Dried Mullet Roe from Sardegna)	1,000	1,500
■ リングイネ Linguine	ヴオンゴレ ビアンコ または ロッソ Vongole (clams) Bianco or Rosso	1,100	1,700
■ ブカティーニ Bucatini	少し辛いアマトリチャーナ <i>popular dish!</i> Spicy Amatriciana (Pancetta - Italian bacon, Onions, Tomato sauce, Grana Padano cheese)	1,100	1,700
■ ニョッキ Gnocchi	ゴルゴンゾーラソース Gorgonzola sauce	1,100	1,700
■ タリアテッレ (生パスタ) Tagliatelle (fresh pasta)	<i>popular dish!</i> ズワイガニのトマトクリームソース Snow crab and Tomato cream sauce		1,800
■ パツパルデッレ (生パスタ) Pappardelle (fresh pasta)	ボローニャ風ラグーソース Bolognese (Ragout)		1,800
■ リゾット ミラノ風 (サフラン) Risotto alla Milanese (Saffron)		(Half) 1,000	(Full) 1,550

Formaggio チーズ

- チーズ各種(スタッフにお尋ねくださいませ) 800
Cheese types (please ask the staff) each
- チーズ5種盛り合わせ 1,800
Cheese 5-type Assortment

Secondo Piatto

yen

■ 本日の鮮魚の香草焼き Herb-Grilled Today's Fresh Fish	1,800
■ 本日の鮮魚のアクア・パッツァ Today's Fresh Fish in "Acqua Pazza"	2,200
■ いわい鶏のバルサミコ・ソテー Iwai Chicken Sauté with Balsamic Vinegar Sauce	1,600
■ 仔牛のカツレツ ミラノ風 Veal Cutlets Milanese Style	2,200
■ 和豚もち豚のグリル Grilled Mochi Pork	2,000
■ 国産牛イチボ肉のタリアータ Japanese beef aitchbone (H-bone) Tagliata (sliced rare steak, 200g) お尻に近い部分の赤身。一頭から少量しか取れない希少部位です。	2,600
■ 国産牛ホホの赤ワイン煮 Japanese Beef cheek meats stewed in red wine	5~6時間、やわらかくなるまで煮込みました。 <i>popular dish!</i> 2,400

Dolce デザート

■ Tiramisu ティラミス	600
■ Catalana カタラーナ	
■ Affogato アフォガート	
■ Gateau au chocolat ガトーショコラ	
■ Today's special 本日のドルチェ	
■ Assorted Dolce (dolci misti) ドルチェ盛合せ	(1p) 700 (2p) 1,200

Caffe コーヒー

■ Espresso エスプレッソ	ALL 500
■ Americano アメリカーノ	
■ Caffè Latte カフェ・ラッテ	
■ Cappuccino カプチーノ	
■ Tea (Darjeeling) 紅茶(ダージリン)	
■ Tea (Earl Grey) 紅茶(アール・グレイ)	
■ Herb Tea ハーブ・ティー	

お一人様500円のサービス料を頂戴しております(パン、水を含みます)。メニュー価格は税別でございます。

500 yen per person for table charge (coperto) incl. Homemade Bread and Distilled Water. Amount is subject to 8% consumption tax.