

**Antipasto 前菜**

		yen (excluding tax)
■ 前菜の盛り合わせ (ハムやマリネなど) Appetizer Assortment (e.g. Ham, Marinade)	(4p)	1,000
	(8p)	2,000
■ 鶏白レバーのクロスティーニ Chicken Liver Crostini	(1p)	200
■ 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
■ 3種のハムの盛り合わせ 3-type Ham Assortment	(2 slices x 3 types)	800
	(4 slices x 3 types)	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 | Snow crab meat and Avocado Salad | 1,250 |
|---|----------------|----------------------------------|-------|
  
- |   |   |                      |       |
|---|---|----------------------|-------|
| ■ | 新鮮野菜のバーニャカウダ                            | <i>popular dish!</i> | 1,600 |
|   | Fresh Vegetables with Bagna Cauda Sauce |                      |       |
  
- |   |                  |  |     |
|---|------------------|--|-----|
| ■ | イタリア風オムレツ ココット皿で | Eggs in cocotte (Italian style Omelet) | 800 |
|---|------------------|--|-----|
  
- |   |              |                                     |       |
|---|--------------|-------------------------------------|-------|
| ■ | 北海道アサリの白ワイン煮 | Hokkaido Clams stewed in white wine | 1,400 |
|---|--------------|-------------------------------------|-------|
  
- |   |  |  |       |
|---|--|--|-------|
| ■ | 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 |  |     |

**Primo piatto**

yen

<b>Pasta / Risotto パスタ / リゾット</b>		(60g)	(90g)
■ 本日のペペロンチーノ Peperoncino of the day	Ask staff	900	1,400
■ 本日のクリーム・パスタ Creme sauce pasta of the day	Ask staff	1,000	1,500
■ ペンネ Penne	アラビアータ all'Arrabbiata	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 Spicy Amatriciana (Pancetta - Italian bacon, Onions, Tomato sauce, Grana Padano cheese)	1,100	1,700
■ フェットウッチーネ (生パスタ) Fettuccine (fresh pasta)	ズワイガニのトマト・クリーム・ソース Snow crab and Tomato cream sauce		1,800
■ フェットウッチーネ (生パスタ) Fettuccine (fresh pasta)	絶望のパスタ alla disperata (Porcini, Pancetta, Olives, Capers with tomato sauce) Italian Bacon		1,800
■ 特性ラザニア Lasagna	<i>popular dish!</i>		1,600
■ リゾット Risotto	ゴルゴンゾーラとリンゴのクリーム・ソース Cream sauce with Gorgonzola cheese and Apple	1,100	1,700

**Formaggio チーズ**

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

## Secondo Piatto

yen

■ <b>本日の鮮魚の香草焼き</b> Herb-Grilled Today's Fresh Fish	1,800
■ <b>本日の鮮魚のアクア・パッツァ</b> Today's Fresh Fish in "Acqua Pazza"	2,200
■ <b>仔牛のカツレツ ミラノ風</b> Veal Cutlets Milanese Style	2,200
■ <b>和豚もち豚のグリル</b> Grilled Mochi Pork	2,000
■ <b>国産牛イチボ肉のタリアータ</b> 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
■ <b>国産牛ホホの赤ワイン煮</b> 5～6時間、やわらかくなるまで煮込みました。 Japanese Beef cheek meats stewed in red wine	<i>popular dish!</i> 2,400

### Dolce    デザート

■ Tiramisu    ティラミス	600
■ Catalana    カタラーナ	
■ Gateau au chocolat    ガトーショコラ	
■ Today's Ice cream    本日のアイスクリーム	
■ Today's Dolce    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 400
■ 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.