

inverno 冬のメニュー 2017 - 2018Antipasto 前菜

yen

- ナポリ名物 ゼッポリーネ  
Zeppoline (traditional Italian snack from Naples, Napoli)

生地に青のり(浜名湖産)を加えて揚げた、ふっくらモチモチの揚げピッツァ  
ワインのおつまみに

600
- ミネストローネ  
Minestrone soup

ベーコンとふんだんに使用した野菜が  
身体の芯から温めるイタリアン定番スープ。

600
- 牡蠣のクリーム・グラタン  
Oyster Gratin

広島産 牡蠣を贅沢クリーミーなグラタンに仕上げた一皿  
アツアツをどうぞ

1,000
- ショウサイフグのフリット  
Blowfish fritto (fritter)

秋から春に旬を迎える淡白かつ上品な味わいの  
ショウサイフグをフリットで

4尾 1,800  
2尾 1,200

Primo piattoPasta & Risotto パスタ & リゾット

- キタツラ 牛肉と芽キャベツのラグーソース  
Spaghetti alla chitarra Beef and Brussels sprouts in Ragù (Ragout) Sauce

ギターのような道具から作られるキタツラを  
じっくり煮込んだ牛肉をからめたワインにもぴったりのパスタ

1,800
- 牡蠣とクレソンのリゾット  
Oyster and Watercress Risotto

海のミルクと称される広島産牡蠣の旨味とクレソンの相性を  
イタリア米が引き立てる国産米とは一味違うリゾット

(70g) 1,800  
(50g) 1,300