

primavera 春のメニュー 2018**Antipasto 前菜**

yen

- 赤イカとピゼッリーニのローマ風煮込み
Stewed Squid and Pizellini (Italian Green Peas) in Roman style

イカの旨味とピゼッリーニの甘みのバランス
シンプルながらも味わい深いローマの郷土料理

800
- 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
半熟の卵とチーズを絡めて召し上がり下さい

800
- モッツアレラ・ブッラータとフルーツ・トマトのカプレーゼ
Caprese salad of Burrata cheese (Mozzarella & cream), Tomatoes & fresh Basil leaves

プーリア州発祥の薄くのぼしたモッツアレラで生クリームを包んだ
リッチなブッラータ・チーズとフルーツ・トマトとの相性は抜群

1,300
- 小海老と菜の花のアーリオ・オリオ
Shrimps and Nano-hana (Canola Flower) in *Aglio e Olio* (garlic and oil)

小海老と菜の花をガーリック・オイルで火を入れるイタリア風のオイル煮込み
旨味の詰まったオイルはパンを浸して召し上がっても

1,300

Primo piatto**Pasta & Risotto パスタ & リゾット**

- リガトーニ* もち豚と新玉ねぎのラグー・ソース (60g) 1,100

～ナポリ風ジェノヴェーゼ～ (90g) 1,700

Rigatoni *Mochi* Pork and Spring Onions in Ragù (Rragoût) Sauce
- * 波状の筋が入った穴あきショート・パスタ
- イタリアでジェノヴェーゼと言えばこのソースの事を指すほどポピュラーな料理
トロトロに煮込んだもち豚と、新玉ねぎの旨味がぎっしりのソースに
太めのリガトーニを絡めたナポリならではの pasta
- 桜海老とポロ葱、ピゼッリーニのリゾット
Risotto of *Sakura* Shrimp, *Leek* (Polo green onions) and *Pisellini* (Italian Green Peas)

駿河湾の桜海老、しんなり炒めたポロ葱とピゼッリーニで炊き上げるイタリア米 (60g) 1,200

桜海老ならではの香り、ポロ葱、ピゼッリーニの甘みとコクが食欲をそそります (90g) 1,800