

Antipasto 前菜 yen

- ピッツァ職人風クロスティーニ 山椒風味 2 pieces 700
 Crostini with spicy Sichuan pepper in pizza style
 (Tomatoes, Mozzarella, capers, olives on grilled Bread)
 トマトとモッツアレラに山椒のパンチが効いた
 ビールによく合うパン・ピッツァ
- 夏野菜の温サラダ ペペロンチーノ 700
 Warm Salad of Summer Vegetable in aglio, olio e peperoncino sauce

 体温を下げてくれるとされる夏の野菜を
 ガーリックオイルでさっぱりと仕上げた 身体に優しい温サラダ
- いわい鶏の自家製ハム “フレキッキ” 800
 Homemade Iwai Chicken Ham "Frechicchi" (cold chicken)

 鶏本来の旨味を逃さぬよう低温調理した自家製ハム
 コンソメ・ジュレとレモンを添えて
- 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 1,300
 Caprese salad of Burrata cheese (Mozzarella & cream), Tomatoes & fresh Basil leaves

 高糖度トマト「アメーラ」と プーリア州特産のモッツアレラ・ブッラータ・チーズを使用した
 夏にぴったりの定番前菜

PRIMO PIATTO Pasta パスタ

- フェデリーニ (60g) 1,100
 Fettuccine (90g) 1,700
 フルーツ・トマトの冷製プッタネスカ
 Cold Puttanesca
 (Tomatoes, Olives, Capers in Anchovy oil)

 「アメーラ」トマトとオリーブ、ケッパーをアンチョビ・オイルで和えた
 夏以外でも何故か食べたくなるパスタ
- フェットチーネ 1,800
 Fettuccine 1,800
 ウニのクリーム・ソース
 Cream sauce with *Uni* (Sea Urchin)

 ウニをふんだんに使い、
 濃厚なウニのクリーム・ソースを絡めたリッチなパスタ

SECONDO PIATTO Carne 肉料理

- 仔牛のカツレツ ケッカ・ソース 2,400
 Veal Cutlet with Checca sauce (fresh tomatoes and basil)

 薄く伸ばしたフィレ肉を フレッシュ・トマトでいただく さっぱりカツレツ
 熱々のカツレツと完熟トマトでケッカ風のアレンジ