

primavera 春のメニュー 2019

- Antipasto 前菜** yen
- **ホワイト・アスパラと卵のミラノ風** 800
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
 - **サクラ海老と春キャベツ、ブロッコリーのソテー カラスミかけ** 900
Sakura Shrimps, Spring Cabbage, Broccoli with Bottarga
 (salt cured fish roe)

駿河湾名産のサクラ海老と春キャベツ、ブロッコリーを
 ガーリック・オイルで絡めたサクラ海老とカラスミ香る暖かいサラダ
 - **マダコとヒジキのセビーチェ風** 1,000
Octopus & Hijiki seaweed in Ceviche style

南米ペルーの魚介マリネを創作イタリアンにアレンジ。
 タコとヒジキと野菜達がバジル・ソースに良く合います。
 - **牛ハツのグリル グレモラータ添え** 1,800
Grilled Beef heart (cuore di manzo)
with Gremolata (chopped parsley, lemon zest and garlic)

希少価値が高く他の部位には無い
 コリコリとした食感と、
 鴨肉にも似た濃い旨味が溢れる国産牛心臓のグリル。
 グラモナータ(パセリ、レモンの皮、ニンニクのみじん切り)とご一緒に。メインでも。

Primo piatto

Pasta & Risotto パスタ & リゾット

- **フェデリーニ** **カルボナーラ アスパラとパンチェッタのローマ風** (90g) 1,600
Fedelini Carbonara with Asparagus and Pancetta

ボナ・キッチンの人気裏メニューがアスパラを加え、メニューに初登場。
 当店シェフがイタリアの知人に教わった、
 生クリームを使わない、こだわりのカルボナーラ。
- **フェデリーニ** **シラスとピゼッリーニ** (60g) 1,200
Fedelini Shirasu (baby sardine) and Pizellini (Italian Green Peas) (90g) 1,800
with flavor of Colatura di alici (Italian fish sauce)

アマルフィ名物の魚醤コラトゥーラと釜揚げシラス、
 ピゼッリーニを和えたシンプルながらも味わい深いパスタ。
 一度食べたらずみつき間違いなし、です。