

Antipasto

yen

- Octopus & Celery with a hint of Fennel, Lemon & Olive oil
真ダコと香味野菜のレモン和え

真ダコとフェネル、セロリなど
香り高い野菜をオリーブ油とレモンで
和えた涼しげな一品。



1,100

- Pork Tongue Confit
豚タンのコンフィ

低温調理でじっくり油煮にした
豚タンの歯応えをお楽しみ下さい。



1,000

- Conger Eel Furitto with Gorgonzola sauce
穴子のフリット ゴルゴンゾーラ・ソース

旬の穴子に、コリアンダーを
少し効かせたフリットに。

コリアンダーの清涼感とゴルゴンゾーラの濃厚さ
を楽しめる前菜。



1,300

PRIMO PIATTO

Pasta

- Cold Fedelini with Boiled Whitebait (baby sardine) & Mandarin Orange

(90g)
(60g)

1,600
1,050

冷製パスタ

(種類：フェデーリニ)

釜揚げシラスと夏ミカン

サルデーニャなどのオレンジ、レモンを使ったシラス料理を、
夏ミカンを使い、冷製パスタにアレンジ。

夏ミカンがシラスをサッパリさせてくれる
夏限定のパスタです。



- Ragu alla Bolognese with Eggplants & Ricotta Cheese
(short pasta: Pacòte)

(90g)
(60g)

1,800
1,200

ボロネーゼ

(種類：ショート・パスタ〜パコテ〜)

ナスとリコッタ・チーズ

ボロネーゼに、ナスとリコッタ・チーズを
食べ応えあるショートパスタで和えた
みんな大好きボロネーゼ。



SECONDO PIATTO

- Mochibuta Pork Cutlet with Checca sauce from fresh tomatoes
もち豚のカツレツ ケッカ・ソース

2,200

人気メニュー復活。
きめ細かい肉質と濃厚旨味の
もち豚を、豪快にカツレツに。

フレッシュ・トマトとバルサミコで
サッパリとお召し上がり下さい。

