

PIADINOTECA PATAcone

■Antipasto 前菜

- 極柔牛タンのグリルルッコラサラダ添え 1500円
十勝産蝦夷鹿カルパッチョ 2000円
十勝産蝦夷鹿ロースト 3000円
ポレンタのフリットとアランチーニ 880円
サンマのマリネガスパチョソース 980円
フォアグラのカラメリゼ、自家製のブリオッシュとともに 1,300円
パルマ産熟成させた豚ホホ肉をローストトマトとともに! 1,200円
本日の鮮魚のカルパッチョ(スタッフにお尋ねください) 1,200円
季節野菜のグリルピエモンテ風アンチョビクリームソース 980円
モッツアレラチーズを詰めた花ズッキーニのフリット 1,200円
自家製ロースハムグリルとピリ辛キャベツのサラダ添え 1,200円
真イワシのベッカフィーコいろいろ野菜のカポナータとともに 1,200円
カリフラワーの冷製スープ 680円
色々野菜のグリル、ピエモンテ風ソース 1,200円
彦イワシと赤玉ねぎのマリネ 980円
和牛のカルパッチョ 1,200円
24ヶ月熟成したパルマ産生ハム 1,200円
小エビとマッシュルームのガーリックオイルフォンデュ 850円
豚の血で作ったパテ!! マルメラータ添え 890円
肉詰めオリーブフリット 550円
一口前菜 9品盛り合わせ 1,980円
レバーペーストのクロスティーニ(1ヶ) 350円
フィレンツェ屋台のモツ煮 季節野菜とともに 880円
定番4種類のチーズのパングラタン 1,300円
自家製コンソメで作ったオニオングラタン 980円
干し鱈のミルク煮とポレンタのミルクフィーク仕立てヴィチェンツァ風 1,200円
ガーリックトースト(1個) 380円

■Piadina ピアディーナ鉄鍋で焼いたピザ (中身の具をお選び下さい)

- ストラッキーノチーズ、生ハム 890円
タレツジョ、りんご、くるみ 950円
フォアグラ、トレビス 1,300円
ソーセージ、ゴルゴンゾーラ 950円
和牛の挽肉、チーズ、玉ねぎ 950円
米ナス、フレッシュトマト 1,200円

■Primo Piatto パスタ リゾット 各1,600円

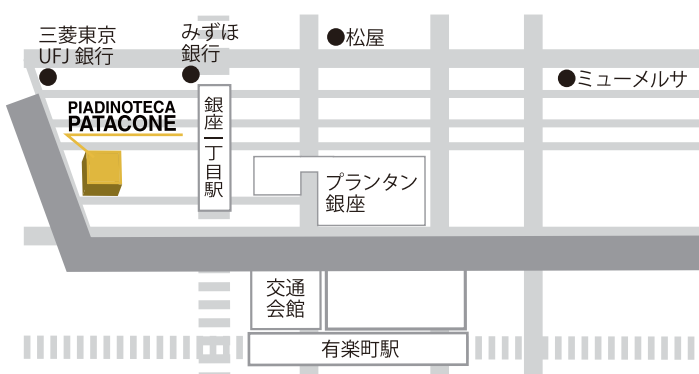
- たっぷり生ウニの冷製フェデーニ
手長海老のトマトクリーム和えリングイネ
チーズフォンデュを詰めたキャンディー型パスタボルチーニ茸のソース添え
鴨の煮込みソース和え、ローズマリーを練り込んだパッパルデュレ
九条ネギとズワイガニのソース和え、イカ墨を練り込んだキタッラ
和牛のラグーソース和え、カカオを練り込んだタリアッテッレ
花ズッキーニとフレッシュトマトのリゾット
バジリコペースト和えジェノバ風生パスタ"トロフィエ"
ズワイガニとキャベツ和えのペペロンチーノをフェデーニで…
濃厚な魚介類のエキスとサフランクリームソースで和えたフジッリ

■Secondo piatto メイン料理 >>

- 魚介類のグリルミスト、魚介のエキスで煮込んだクスクス添え 2,100円
くるみの詰め物をした那須鶏のロースト、フォンティーナチーズのフリット添え 2,200円
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、じゃがいものピューレ添えて 2,300円
魚介類のリボルノ風スープ仕立て"カチュッコ" 2,100円
霧島豚の自家製ソーセージとちりめんキャベツのミネストローネ仕立て 2,200円
北イタリア産仔豚とインカの目覚めのロースト"ボルケッタ" 2,200円

■Dolce デザート 各650円

- ふあふあレモンのスフレ シチリア風、レモンのシャーベット添え
ペリカンマンゴーのタルト、バジリコのグラニテ添え
エスプレッソ風味のゼリーよせパンナコッタ、カリカリ豆添え
濃厚なチョコレートのムース、カボチャのスープ仕立て



住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座1-4-6 紅雀ビル B1
アクセス : J R有楽町駅 徒歩5分
TEL : 03-3538-7335
FAX : 03-3538-7336
営業時間 : ランチ 11:30 ~ 15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:30 ~ 22:30(L.O.22:00)

定休日 : 日曜日
総席数 : 24席
宴会最大人数 : 24人(着席時)30人(立食時)
カード : VISA、MASTER、UC、DC、UFJ(ミリオン)、
American Express、JCB、NICOS(日本信販)、SAISON