

Antipasto (前菜)

レバーペーストのクロスティーニ	IP	250
ケッカ (フレッシュトマト) のフルスケッタ	IP	250
カジキマグロの軽いスモークのカルパッチョのサラダ仕立て		980
和牛のカルパッチョ		1,300
いろいろお野菜のオーブン焼~ピエモンテ風アンチョビクリームソース~		1,300
コッパ (コラーゲンたっぷりの自家製ハム)		850
シチリア風ナスのカポナータ		850
真ダコのカルパッチョ~ドライトマト風味~		900
黒豚の自家製ソーセージとカリエッタのオーブン焼~ピリ辛トマトソース~		900
干し麩のミルク煮とポレンタのミルフィーユ仕立て		1,100
4種のチーズのパングラタン		1,200
フォアグラと生ハムのパニーニ仕立て~バルサミコソース~		1,300
本日の一口前菜9点盛合わせ		1,800
ガーリックトースト (2P)		460
ムール貝の白ワイン蒸し		1,050

Risotto (リゾット)

ポルチーニ茸のリゾット	各	1,500
チーズのリゾット (+¥350でフォアグラのソテー添え)		
魚介類のリゾット~カレー風味 ルッコラとフレッシュトマト添え~		

Primo Piatto (パスタ)

生うにのスパゲッティ~タオルミーナ風~		1,600
手長エビのトマトクリームソース和え リングイネ		1,600
ペスカトーレ~海の幸と山の幸のスパゲッティ 塩味~		1,400
ペスカトーレ ロッソ~海の幸と魚介のエキスタっぷりのトマトソース~		1,400
ノルチャ風きのこの煮込み和えスパゲティ		1,400
アマトリチャーナ~玉ねぎとハパンチェッタのトマトソース~		1,300
カラスミのスパゲティ ペペロンチーノ		1,500
本日のおすすめパスタ		1,500

Dolce (デザート)

あたたかいチョコレートのスフレ~カシスのジェラート添え~	各	600
生クリームで作った冷凍プリン~カタラーナ~		
シチリア風カンノーリ~ビスタチオのジェラート添え~		
ティラミス		
パンナコッタ~3色のソースを添えて~		
ババ (フリオッシュにラム酒を染み込ませたナポリのデザート)		
本日のおすすめデザート		
本日のジェラート		400
本日のタルト		

Pizza (ピッツァ)

	Half	Normal
マルゲリータ (トマトソース・モッツァレラ・バジル)	900	1,300
マリナーラ (アンチョビ・オリーブ・ケッパー・トマトソース・モッツァレラ)	950	1,400
ゴルゴンゾーラ (ゴルゴンゾーラチーズ・モッツァレラ)	1,100	1,500
フルッティ ティ マーレ (魚介類・トマトソース・モッツァレラ)	1,200	1,600
オルトラーナ (季節野菜・スカルモッツァチーズ・モッツァレラ)	1,100	1,500
ピアンケッティ (シラス・フレッシュトマト・モッツァレラ)	1,100	1,500
ビスマルク (生ハム・ほうれん草・半熟玉子・モッツァレラ)	1,200	1,600
マチナータ (挽肉・玉ねぎ・モッツァレラ)	1,100	1,500
フェガート (フォアグラ・トレヴィス・バルサミコソース)	1,400	1,800

手打ち麺

フレッシュトマトとモッツァレラチーズ和え タリアテッレ	1,300
アスバラとパンチェッタのバッバルテッレ~白トリュフ風味~	1,500
自家製ソーセージときのこのバッバルテッレ	1,500

Second Piatto (メイン料理)

鮮魚のグリル~パンチェッタとフレッシュトマトソース~	各	1,700
鮮魚のソテー~バルサミコクリームソース~		
鮮魚とあさりのアクアパッツァ		
宮城県観音池豚ロースのカツレツ~ピエモンテ風~		
仔羊の香草グリル~バジリコ風味のフレッシュトマトソース~		
群馬県産美桜鶏とじゃがいものロース~にんにくとローズマリーの香り~		

Caffe (カフェ)

エスプレッソ	380
ダブルエスプレッソ	550
カフェーノ	480
紅茶	420
カモミールティ	500
コーヒー	420
ノンカフェインコーヒー	420
アイスカフェモカ	850