

ある日のメニュー例です。仕入れにより毎日メニュー更新しています。

Antipasti 前菜

1. 18ヶ月熟成 パルマ産 生ハムとサラミの盛り合わせ ￥1,980
2. 18ヶ月熟成 パルマ産 生ハムのサラダ仕立て ￥1,980
3. 生ハムの王様 クラテッロ メロン添え ￥2,100
4. アンチョビと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本 ￥880
5. 尾鷲産 特大 岩ガキ サラダ仕立て ￥1,980
6. 横須賀産タコのサラミ ジャガイモ インゲンのサラダ仕立て ￥1,980
7. 尾鷲産ヤリイカの香草パン粉焼き グリル野菜のマリネ添え ￥1,980
8. ナポリ風 タコのトマト煮込み アッフオガート ￥1,980
9. 水牛のモッツアレラチーズ フルーツトマト 白桃 プラムのサラダ ￥1,980
10. 穴子とトウモロコシのフリットミスト バルサミソース ￥1,980
11. 大分県産イサキのカルパッチョ アイオリソース サラダ添え ￥1,980
12. 豚舌のボリート 白ナスのピュレ サルサベルデ添え ￥1,980
13. トリュフ ブッラータチーズ トウモロコシのピュレ パルマ産生ハム添え ￥3,080
14. ウナギのカルピオーネ バルサミソース 夏野菜のマリネ添え ￥3,080

Primi Piatti パスタ

1. スパゲッティ パンチェッタとナスのトマトソース 水牛のモッツァレラチーズ添え ￥1,980
2. スパゲッティ シチリア風 イワシ ウイキョウ 松の実 レーズンのトマトソース ￥1,980
3. リングイネ 生ハム マッシュルーム 枝豆のクリームソース ￥1,980
4. スパゲッティ パンチェッタ 夏野菜のカチョ エ ペペ ￥1,980
5. リングイネ アワビのバジリコソース バジリコ風味 肝のペースト添え ￥3,080

自家製パスタ

6. オレキエッテ 仔羊とシシトウのトマト煮込みソース ￥1,980
7. フェットチーネ トスカーナの伝統菓子 パンフォルテ風味 和牛のラグー ￥2,100
8. ピエモンテ地方のラビオリ アニョロッティ セージ風味 ジロール茸のバターソース ￥2,750
9. シャラティエツリ 自家製カラスミ 九条ネギ レモンのペペロンチーノ ￥2,750

Pesci 魚料理

1. 天然鯛のソテー ムール貝入り魚貝の裏漉しトマトスープ ￥2,750
2. イサキとホタテのソテー バルサミコソース ベルガモット風味の温野菜添え ￥3,080
3. スズキとヤリイカの炭火焼き フレッシュトマトとバジリコのソース 温野菜添え ￥3,080

Carni 肉料理

1. 白金豚の炭火焼き エシャロットと粒マスタードのソース 温野菜添え ￥2,750
2. さつま赤鶏の炭火焼き ディアボラ ローズマリーとレモンのソース 温野菜添え ￥2,750
3. 仔羊の炭火焼き スコッタディート 温野菜添え ￥3,080
4. 仔牛スネ肉のオーブン焼き スティンコ アル フォルノ 温野菜添え ￥3,080
5. 北海道産 鴨モモ肉のコンフィ 無花果風味バルサミコソース 温野菜添え ￥3,080
6. 黒コショウ風味 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ペポーゾ 温野菜添え ￥3,960
7. 熊本県産エコメ牛の炭火焼き タリアータ マッシュルーム ルッコラ パルミジャーノ ￥3,960

Dolci e Formaggi デザートとチーズ

1. モモのコンポート 温かいザバイオーネ ローリエのソルベット添え ￥1100
2. マスカルポーネのクレープ 桃のマルメラータ アプリコットのジェラート添え ￥880
3. ココナッツのビアンコマンジャーレ メロンのスープ仕立て ￥880
4. トルタカプレーゼ パッションフルーツとパインのソース マンゴージャェラート ￥880
5. 各種ジェラート 又は ソルベット ￥660
6. チーズの盛り合わせ ￥1,320