

## ディナーコース

### *Cena Completa*

#### スタジオーネ : *Stagione* 5000

・おまかせの冷前菜盛り合わせ

・お好みのパスタとメインディッシュを各1品ずつお選びください(右記お勧め料理より)

・チーズまたはデザート、食後のお飲みもの

\* 本日の温菜またはパスタの追加が可能です(+ ¥800~¥1000 お二人様より)

\* メインディッシュは本日ご用意の炭火焼きに変更可能です(+ ¥500~800)

#### デグスタツィオーネ : *Degstazione* 7000

今月のお勧め料理を中心にお楽しみいただく当店のベーシック・コースです

\* おまかせのコースとなりますが、アレルギー・お苦手などご遠慮なくお申し付けください

#### スペチアーレ : *Speciale* 9000

当店のスペシャリテを交えた本日限りの特別コースです

\* おまかせのコースとなりますが、アレルギー・お苦手などご遠慮なくお申し付けください

☆各コース原則2名様より承りますが、お一人様でのご利用や別々のコースを御希望のお客様はご相談ください

お料理と共に・・・

#### **ワインコース : *Degstazione di Vini***

お料理の進行に合わせて、数種類のワインをグラスでお楽しみください

\* 前菜からメインディッシュ終了時までのご提供となります(食前・食後酒は含まれません)

\* 価格はお料理の内容や品数、銘柄により異なります。あらかじめご了承ください。

お一人様

3種 ¥3500~5000

4種 ¥4500~6000

5種~ ¥5500~

価格は全て税込(8%)です

# 今月のお料理

Piatto del Mese

## 前菜

antipasto

- ホタルイカとスペルト小麦のサラダ仕立て 1700  
insalata di Totani con Farro
- 軽く燻したカジキマグロ春の葉野菜、フルーツマトの取り合わせ 1800  
Pesce Spada Affumicato con Insalata di Pomodoro
- 仔牛フィレ肉の冷製 ピエモンテ風 1800  
Vitello Tonnato
- 桜の葉で包んだ信州サーモンのソテー 伊予柑のマルメラータ添え 1900  
Salmone Involtini al SAKURA con Marmellata di IYOKAN

## パスタ

primo piatti

- 大粒のハマグリと青のりのリングイネ 1800  
Linguine al Cappa e Laver Verde
- 空豆とリコッタを詰めた‘アニョロッチィ・ダル・プリン’ セージ風味のバターソース 1900  
Agnolotti dal Prin Ripieno di Fave e Ricotta al Burro
- 地鶏の軽い煮込みと春野菜の‘タリアテッレ’ 1900  
Tagliatelle al Ragu di Pollo con Verdure Primavera

## メインディッシュ

secondo piatti

- 旬魚のソテー ひよこ豆と菜の花のスープ仕立て 2500  
Zuppa di Ceci e Cima con Saltato di Pesce
- 色々な魚介類の香草パン粉焼き 2500  
Frutti di Mare Impanato
- 米沢産豚ロース肉とサルシッチャのロースト 2800  
Arrosto di Maiale e Salsiccia

価格は全て税込(8%)です

## 軽なおつまみ・・・

### sutuzzicchino con aperitivo

フレッシュ・オリーブの盛り合わせ	600
Oliva Fresca	
野菜のソットアチュート	600
Sotto'Aceto di Verdure	
3種のクロスティニー	900
3Tipi Crostini	
グリーンオリーブのフリット	800
Olive Ascolani	
甲いかとほうれん草の煮込み	800
Inzimino di Seppie	

イタリア産ハム・サラミ	各種 1000～	盛り合わせ 1900～
	Affettati Misti	
イタリア産チーズ	各種 700～	盛り合わせ1500～
	Formaggi Misti	

## 冷たいお料理

### piatto freddo

本日の前菜盛り合わせ	おひとり様 1500
Antipasto Misto	
水牛のモッツァレッラチーズとトマトのカプレーゼ	1650
Insalata Caprese	
季節野菜のバーニャ・カウダ	1400
Bagna Cauda	
本日の鮮魚の冷菜	1600～
Pesche Crudo del Giorno	
馬肉のタルタル 赤ワイン風味	1800
Cavallo alla Tartara	
色々なお肉の田舎風パテ	1600
Terrina di Campagnolo	

価格は全て税込(8%)です

## 温かいお料理

### piatto caldo

魚介類と季節野菜のフリット・ミスト	2400
Fritto Misto	
カジキマグロのグリル フルーツマトのケッカ添え	2500
Griglia di Pesce Spada con Checca	
牛ハチノスのトマト煮込み ローマ風	1800
Trippa alla Romana	
豚バラ肉の塩漬けと季節野菜の煮込み	2500
Paccetta di Maiale in Umido con Verdure Stagione	
仔羊ロース肉のソテー 猟師風	2500
Agnello alla Cacciatora	
骨付きアングス牛のピステッカ	5000～(約500g～600g)
Arrosto di Pollo con Scamorza e Senape	

## 本日の炭火焼き

### alla brace...

お肉、お魚、お野菜、など日替わりでご用意いたしております 2000～

## パスタ

### pasta

カラスミと生シラスの冷製スパゲッティーニ	1900
Spagetti al Freddo con Bottarga e Bianchetti	
<b>*当店のスペシャルティです。ぜひお召し上がりください</b>	
鯛とウイキョウのカサレツチェ	1700
Spagetti al Buccino col Suo Fegato	
“カサレツチェ” マダコ、セロリ、黒オリーブのトマトソース	1800
Casarecce al Pomodoro con Polipo, Sedano e Oleva Nera	
赤海老とチェリー・トマトのスパゲッティーニ	1800
Lasagna di Cervo e SATOIMO	
ラザーニャ	1600
Lasagna di Cervo e SATOIMO	

その他、お好みに応じて対応させていただきます  
お気軽にお申し付けください

価格は全て税込(8%)です

## 本日のデザート

dolci del giorno

ラベンダー風味のパンナコッタ ハーブの蜂蜜添え	800
Pannacotta alla Lavanda	
ヘーゼルナッツのセミフレッド	800
Semifreddo di Nocciola	
スパイス風味のチョコレートケーキ	800
Panpepato	
ティラミス	800
Tiramisu	

\*各種少量ずつの盛り合わせ承ります(¥1000~)。お気軽にご用命ください。

## カフェ

caffè

エスプレッソ	500	マッキアート	550
espresso		macchiato	
アメリカーノ	500	紅茶	600
americano		te	
ハーブティー	600		
te erbe			

デザートとカフェのセット 1200

Dolce e Caffè

上記よりお好みのデザートとカフェをお一つずつお選びください

・お食事ご利用のお客様に限らせていただきます

お席料 800

coperto

お口取り代、パン代、ミネラルウォーター、が含まれます

\*22時以降ご来店のお客様は別途サービス料を頂戴いたします(10%)

価格は全て税込(8%)です