

## Menù “Primi Baci”

¥5,700

### Stuzzichino

*Panna cotta di asparagi bianchi con caviale*  
白アスパラのパンナコッタ キャビアを添えて

### Antipasto

*Caprese di burratina e pomodoro con erbe e prosciutto*  
ブラティーナとフルーツトマトのカプレーゼ  
青森県産ハーブサラダとプロシュート

### Primo

*Tagliolini con granchi*  
ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ

### Secondo

*Pesce del giorno*  
本日のお魚料理  
o 又は  
*Filetto di manzo con salsa di senape*  
牛フィレ肉とズッキーニのソテー 焼きスカモルツァと粒マスタードソース

### Dessert

*Tortino di ciliege e mascarpone con gelato di rosmarino*  
ダークチェリーの赤ワイン煮とマスカルポーネのタルト  
ローズマリー香るジェラートを添えて

## Menù Inizio Estate

¥7,800

### Stuzzichino

*Panna cotta di asparagi bianchi con caviale*  
白アスパラのパンナコッタ キャビアを添えて

### Antipasto

*Insalata di gamberi, cappelante, finocchio ed arancia rossa*  
軽く炙った天使の海老と帆立貝、ウイキョウ、ブラッドオレンジのサラダ

### Primo piatto freddo

*Capellini freddi con ricci di mare, fave e pomodoro*  
生ウニとソラマメ、フルーツトマトの冷製カッペリーニ

### Primo piatto caldo

*Maltagliati all'amatriciana*  
チンタセネーゼのグアンチャーレとフレッシュトマトのラグー マルタリアーティ  
タイムを香らせて  
o 又は  
*Tagliolini di granchi*  
ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ

### Carne

*Bistecca di manzo nostrano con porro cinese e salsa al tartufo*  
国産牛サーロインのビステッカ 花ニラとトリュフ風味のソース  
レジャーノの香りで

### Dessert

*Ravioli aperto di frutta d'inizio estate con gelato di pistacchi*  
イタリア産甘口ワイン“パッシート”でマリネした初夏フルーツのオープンラヴィオリ  
ピスタチオのジェラートを添えて

シェフ 宇賀神 崇

Executive Chef TAKASHI UGAJIN

## Alla Carta

### Antipasti

|  |        |
|--|--------|
| <i>Bagna cauda</i><br>季節野菜のバーニャカウダ.....  | ¥2,000 |
| <i>Tartara di salmone e cappelante di Hokkaido con salsa di yogurt e rafano</i><br>北海道産帆立貝とサーモンのタルタル 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース..... | ¥1,890 |
| <i>caprese</i><br>水牛のモッツァレラチーズのカプレーゼ.....  | ¥1,890 |
| <i>Affettato misto</i><br>生ハムとサラミの盛り合わせ.....   | ¥1,890 |
| <i>Terrina di fegato grasso e fichi con salsa vincotto</i><br>フォアグラと無花果のテリース ヴィンコットソース.....                                | ¥2,630 |
| <i>Zuppa del giorno</i><br>本日のスープ.....   | ¥840   |

### Primi

|   |        |
|---|--------|
| <i>Spaghettini con granchio</i><br>ずわい蟹と渡り蟹をふんだんに使ったスパゲティニーをトマトクリームソースで.....                              | ¥2,300 |
| <i>Spaghettini con scampi e bottarga</i><br>手長海老とカラスミのスパゲティニー.....  | ¥2,800 |
| <i>Spaghettini al pomodoro e basilico</i><br>トマトとバジリコのスパゲティニー.....  | ¥1,890 |
| <i>Fettuccine alla bolognese di wagyu</i><br>フェットチーネ 和牛のボロネーゼソース.....                                     | ¥1,890 |
| <i>Spaghettini alla carbonara</i><br>スパゲティニー カルボナーラ.....  | ¥1,890 |
| <i>Pappardelle allo zafferano con ragù di ossobuco d'agnello</i><br>サフランを練りこんだパッパルデレ 仔羊オーソブッコのラグーソース..... | ¥2,100 |

### Pizze

|   | Grande | Piccola |
|---|--------|---------|
| <i>Pizza 4formaggi</i><br>4種類のイタリア産チーズとサンドライドトマトのピッツァ.....  | ¥1,890 | ¥1,000  |
| <i>Pizza margherita</i><br>ピッツァマルゲリータ.....                  | ¥1,890 | ¥1,000  |
| <i>Pizza prosciutto</i><br>バルマ産生ハムとルッコラのピッツァ.....           | ¥1,890 | ¥1,000  |
| <i>Pizza acciughe</i><br>ニンニク、ケツパー、アンチョビ、ブラックオリーブのピッツァ..... | ¥1,890 | ¥1,000  |

### Pesci e Carni

|  |        |
|--|--------|
| <i>Pesce del giorno</i><br>本日のお魚料理.....  | ¥2,890 |
| <i>Tagliata di manzo con salsa di aceto balsamico</i><br>牛肩ロースのタリアータ バルサミコ酢のソースとルッコラのサラダ.....                          | ¥2,890 |
| <i>Lombata di maiale iberico con salsa di porcini</i><br>イベリコ豚骨付きロースのグリル ポルチーニソース.....                                 | ¥3,890 |
| <i>Costoletta d'agnello leggermente affumicata con salsa all'arancia</i><br>軽くスモークした仔羊骨付きロース リコッタサラータ添え オレンジ風味ソース..... | ¥2,890 |
| <i>Filetto di wagyu alla Rossini</i><br>和牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き トリュフ風味のソース.....  | ¥3,890 |