

## Menù Speciale

おすすめプチフルコース

¥3,000

### Antipasto

*Insalata di mozzarella di bufala, pomodoro e prosciutto crudo*  
彩りトマトと水牛のモッツアレラチーズ プロシュート添え

### Zuppa

*Passata di piselli affumicati*  
軽くスモークしたグリーンピースのスープ サワークリームを浮かべて

### Primo

*Spaghettini con bianchetti, cavolo e bottarga*  
シラスとキャベツのスパゲティニー カラスミがけ

### Secondo

*Pesce del giorno*  
本日のお魚料理

o 又は

*Grigliata di spalla di maiale con rucola, champagne e salsa di pepe verde*  
国産豚肩ロースのグリル ルッコラとマッシュルームのサラダ  
グリーンペッパーとハーブのソース

### Dessert

*Bavarese di mirtili con spuma di limoncello*  
ブルーベリーのババレーゼ 自家製リモンチェッロのスプーマとアマレット

## Menù Speciale di Chef

シェフスペシャルコース

¥5,000

### Antipasto

*Insalata di salmone, finocchio ed arancia rossa*  
サーモンとウイキョウ、ブラッドオレンジのサラダ イクラのドレッシング

### Zuppa

*Zuppa di verdure stagionali*  
季節野菜のスープ

### Primo

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

### Secondo

*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  
o 又は

*Filetto di wagyu alla Rossini*  
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 (+¥2,000)

### 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

## Alla Carta

### Antipasti

<i>Bagna cauda</i> 季節野菜のバーニャカウダ	¥2,000
<i>Tartara di salmone e cappelletti di Hokkaido con salsa di yogurt e rafano</i> 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> 水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ	¥1,890
<i>Affettato misto</i> 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> フォアグラと無花果のテリーヌ ヴィンコットソース	¥2,630
<i>Zuppa del giorno</i> 本日のスープ	¥840

### Primi

<i>Spaghettini con granchio</i> 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> 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> 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> 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> 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> サフランを練りこんだパッパルデレ 仔羊オースブッコのラグーソース	¥2,100

### Pizze

	Grande	Piccola
<i>Pizza 4formaggi</i> 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> ピッツァマルゲリータ	¥1,890	¥1,000
<i>Pizza prosciutto</i> パルマ産生ハムとルッコラのピッツァ	¥1,890	¥1,000
<i>Pizza acciughe</i> ニンニク、ケッパー、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> 本日のお魚料理	¥2,890
<i>Tagliata di manzo con salsa di aceto balsamico</i> 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> 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> 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> 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