

### Menù Pasta

パスタコース  
¥2,500

旬の一口  
前菜  
パスタ  
本日のデザート  
自家製パン  
コーヒー 又は 紅茶

下記よりそれぞれお好きなお料理をおひとつずつお選びください

### Menù Speciale

プチフルコース  
¥3,500

旬の一口  
前菜  
パスタ  
お魚料理 又は お肉料理  
本日のデザート  
自家製パン  
コーヒー 又は 紅茶

#### ~ Stuzzichino ~

(アミューズ)

*Chestnut and Sweet Potato Soup, Pistachio Oil*  
栗とサツマイモのスープ ピスタチオオイルの香り

#### ~ Antipasto ~

(前菜)

*Roasted Duck Breast, Pomegranate Salad*  
鴨胸肉のローストとザクロのサラダ

*Colorful Salad with Prosciutto Blood Orange Vinaigrette*  
プロシュートを添えた彩りサラダ ブラッドオレンジヴィネガーのドレッシング

*Yellowtail Carpaccio, Clementine Vinegar*  
ワラサのカルパッチョ 酢みかんの風味

*Scallop and Salmon Tartare with Horseradish Yogurt Sauce and Salmon Roe*  
帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース (+¥300)

*Antipasto Misto*  
前菜の盛り合わせ (+¥800)

#### ~ Primi piatti ~

(パスタ)

*Penne Arrabbiata, Tripe and White Beans*  
トリッパと白いんげん豆のペンネ・アラビアータ

*Spaghetti Aglio Olio with Mushroom and Bottarga*  
国産のいろいろなキノコとカラスミのスバゲティーニ

*Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream*  
ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ (+¥500)

#### ~ Pesci e carni ~

(お魚料理・お肉料理)

*Sauteed Mackerel with Herb Butter, Puttanesca Sauce*  
鯖の香草バターソテー プッタネスカソース

*Braised Beef Cheeks in Marsala Wine with Truffle*  
*Parmesan Reggiano Potato Puree*  
国産牛ほほ肉のマルサラ煮込み トリュフの香り  
パルミジャーノレジャーノ風味のじゃがいものピューレとともに

*Grilled Italian Sausage, Wild Arugula with Salsa Verde*  
サルニッチャのグリル ルッコラセルパチコとサルサヴェルデ

*Roasted Lobster with Sea Urchin and Lobster Cream*  
カナダ産オマール海老 雲丹とアメリカネのソース (+¥1,500)

*Tagliata of seared "Hida" Beef Sirloin*  
飛騨牛サーロインのタリアータ (+¥1,500)

#### ~ Dolce ~

*Today's Dolce*  
本日のデザート

### Menù "Speciale di Chef"

シェフスペシャルコース  
~ プリミ・パチの魅力が詰まったシグニチャーコース ~

¥6,300

#### Stuzzichino

(アミューズ)

*Chestnut and Sweet Potato Soup, Pistachio Oil*  
栗とサツマイモのスープ ピスタチオオイルの香り

#### Antipasto

(前菜)

*Antipasto Misto*  
前菜の盛り合わせ

#### Primo piatto

(パスタ)

*Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream*  
ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

#### Second piatto

(メイン料理)

*Hida Beef Bistecca with Caponata*  
飛騨牛サーロインのビステッカ カポナータとともに

o 又は

*Fillet of Wagyu Beef "Rossini" with Foie Gras and Truffles*  
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)

#### Dolce

(デザート)

*Assorted Desserts*  
デザートの盛り合わせ

#### 追加の一皿はいかがですか?

#### Pizza

(ピッツァ)

Grande (30cm) Piccola (24cm)

*Pizza 4 Formaggi*  
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

*Pizza Margherita*  
ピッツァ・マルゲリータ ..... ¥1,890 / ¥1,000

*Pizza con Prosciutto e Rucola*  
パルマ産生ハムとルッコラのピッツァ ..... ¥1,890 / ¥1,000

*Pizza Acciughe - Pizza with Anchovy, Garlic, Capers and Olives*  
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

5% service charge will be added to your bill.  
お会計の際に別途サービス料5%を頂戴しております。