

## ANTIPASTI / イタリア食材や魚介類、野菜の一品料理



1. 生ハム、サラミの盛り合わせ  
S ¥1,300 R ¥2,200  
厳選した5種類の生ハムとサラミのスライス盛り合わせです。



2. 生ハムと赤肉メロン  
¥1,900  
イタリアではおなじみの組み合わせの一つです。生ハムの塩気とメロンの甘味の相性をお楽しみください。



3. 大和ポークの田舎風パテ  
¥1,300  
大和豚と鶏レバー、ピスタチオを湯煎焼きにして仕上げています。



4. おつまみ盛り合わせ  
¥700  
オリーブ2種とアーティチョークのオイル漬け、極上アンチョビと自家製ピクルスの盛り合わせです。



5. 鮮魚のマリネ  
¥1,100  
その日に届いた鮮魚をレモンとオリーブ風味で仕上げています。



6. 完熟フルーツマトと水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ  
¥1,500  
完熟フルーツマトと週3回空輸、鮮度抜群の水牛のモッツアレラと一緒に。



7. いろいろな季節野菜 ソフトサラミのバーニャカウダ  
¥1,100  
サラミとパルミジャーノ、オリーブオイルを合わせたディップをつけて召し上がれ。野菜の鮮度も抜群です。



8. ルッコラのシーザーサラダ  
S ¥700 R ¥1,000  
鮮度抜群のルッコラてんこ盛り。上質なバルサミコとパルミジャーノチーズで。



9. 黄金のポテトフライ  
¥700  
外は"カリッ"中は"ホクッ"ポンテベッキオのポテトフライ。アンチョビとドライトマトの合わせ塩で。



10. トリッパのトマト煮込み ¥1,300  
ハチノス(第2胃)と、ういきょう、豆とともにトマトで柔らかく煮込みました。トスカーナ人大好き。仕上げにイタリアンパセリと、ミントを少し散らしています。



11. いろいろなキノコのアヒージョ ¥900  
シンプルに熱々なガーリックオイル煮です。



12. パン ¥300  
フォカッチャと白ゴマパンの2種類盛りです。

## SECONDI / メインディッシュ



21. 豚フィレ肉のミラノ風カツレツ ¥1,800  
イタリアンの定番。バターでジュワツと焼き上げました。レモンを絞って。ボリュームたっぷりです。



22. ミルク漬け仔羊の香草ロースト ¥2,300  
羊のミルクに漬け込むことでクセもなく柔らかくジューシーに。



23. 国産牛のランプ、イチボのタリアータ  
ガーリック風味のグリーンペッパーソース

ランプ 100g ¥1,900  
200g ¥3,600

イチボ 100g ¥2,200  
200g ¥4,200

塊で何度も休ませながらゆっくり火入れしスライスしました。あつあつプレートにのせてお持ちします。

## DOLCI / ドルチェ



ジェラート各種  
卵や生クリーム等、上質な素材にこだわって手作りしています。  
32. バニラジェラート ハチミツがけ  
33. チョコレートジェラート  
34. ピスタチオジェラート 各¥500



35. マスクメロンのソルベット ¥800  
フレッシュのマスクメロンを100%そのままシャーベットにしました。ミントをあしらっています。



36. ティラミス ¥700  
材料、製法にこだわり丁寧に作られたティラミスです。



37. 薪窯焼きスイーツピッツァ ¥1,200  
たっぷりの季節のフルーツと、レーズン、クランベリー、蜂蜜、バターを使ったソースを包んで焼き上げました。出来立て熱々にバニラジェラートを添えて。