

## 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 ¥1,500 R ¥2,400  
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  
¥2,000  
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. 自家製コールドビーフのサラダ仕立て  
¥1,300  
牛肉のゼラチン質の多い部位をやわ  
らかくなるまで低温で長時間加熱し、  
細かく刻んで冷やし固めました。



4. おつまみ盛り合わせ  
¥900  
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. 鮮魚のカルパッチョ  
¥1,300  
新鮮なお魚をフレッシュのトマトやハ  
ーブのソースと合わせました。



6. 完熟フルーツトマトと  
水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ  
¥1,500  
完熟フルーツトマトと週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 ¥800 R ¥1,100  
鮮度抜群のルッコラでんこ盛り。  
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  
¥800  
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 ¥1,400  
ハチノス(第2胃)と豆をトマトで柔  
らかく煮込みました。トスカーナ人  
大好き。



11. いろいろなキノコのソテー  
¥1,200  
季節のきのこを、にんにく風味で  
仕上げました。



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  
¥2,000  
イタリアンの定番。バターでジュワッ  
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  
¥2,500  
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。  
※ご提供に40分程かかります。



23. 国産牛のランプ、イチボのタリアータ

ランプ 100g ¥2,200  
200g ¥3,800

イチボ 100g ¥2,500  
200g ¥4,400

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。  
※ご提供に30分程かかります。

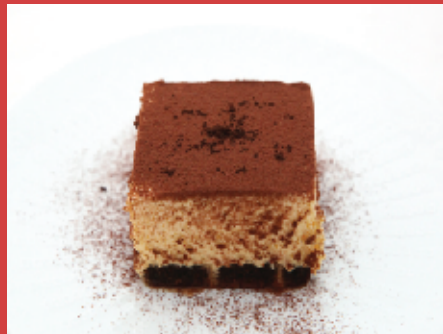
## DOLCI / ドルチェ



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つくら  
れたティラミスです。



37. 薪窯焼きスイーツピッツァ  
¥1,400  
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。