

## Antipasti (前菜)

	(コース)	(税込)
・グリーンオリーブのフリット		¥660
・ブルスケッタ (3種類×2枚)		¥1,100
・トリッパと枝豆、赤玉ねぎ、ペコリーノチーズのレモン風味のサラダ		¥1,540
・天使のエビ(2尾)とイカとお魚のフリットミスト		¥1,540
・サンダニエーレ産の生ハムとサラミ・オリーブの盛り合わせ		¥1,650
・タコとトマト・スペルト麦のバジル風味のサラダ		¥1,650
・タコとナス(カポナータ)のトマト煮込みのパン粉オーブン焼き		¥1,650
・美味しいトマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼ		¥1,760
・鮮魚のカルパッチョ		¥1,760
・秋刀魚とカッポナータの香草パン粉焼き		¥1,760
・ナスとチーズとトマトソースのグラタン		¥1,760
・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオーブン焼き		¥1,760
・牛肉の生ハムのカルパッチョ仕立て、ケッパーのマヨネーズソース		¥1,980
・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え	(+¥330)	¥2,200
・秋の茸のソテー、ポーチドエッグと秋トリュフ添え	(+¥880)	¥2,750
・イベリコ豚の生ハム ベジヨータ (ホセリート社)	(+¥880)	¥2,750
・手長エビ(スキャンピ)のオーブン焼き(G1サイズ 3尾)	(+¥2,200)	¥4,180
・キャヴィア(18g瓶入)とサワークリームとブリニ(小さなパン)	(+¥4,400)	¥5,500

# Primi (パスタ)

	(コース)	(税込)
・ニンニクと唐辛子のスパゲッティ (アーリオ オーリオ ペペロンチーノ)		¥1,100
・トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ)		¥1,320
・辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ)		¥1,320
・オリーブとケッパーとアンチョビのトマトソースのスパゲッティ		¥1,320
・チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ)		¥1,320
・バジルソースとジャガイモとインゲンのスパゲッティ (ジェノベーゼ)		¥1,650
・しらすとカラスミのレモン風味のスパゲッティ		¥1,760
・サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ		¥1,760
・炭焼職人風スパゲッティ (カルボナーラ)		¥1,760
・ミートソースのスパゲッティ (ボロネーゼ)		¥1,760
・濃いイカスミのスパゲッティ		¥1,980
・トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ		¥1,980
・漁師風リングイネ (ペスカトーレ)	(+¥330)	¥2,200

## 自家製手打ちパスタ

	(コース)	(税込)
・トマトソースのニョッキ		¥1,540
・ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ		¥1,760
・イカと野菜とドライマトとカラスミのオレキエツテ		¥1,760
・甲殻類(イカとエビ)と浅利とトマトのラグーのタリオリーニ		¥1,760
・タコとナスのトマトソースのタリアテッレ		¥1,760
・タリアテッレ ボロネーゼ (ミートソース)		¥1,760
・ポルチーニ茸のタリアテッレ		¥1,980
・ラザニア (少々お時間いただきます。)	(+¥330)	¥2,200
・オマール海老のトマトソースのタリオリーニ	(+¥330)	¥2,200
・トウモロコシとポレンタのラヴィオリ、秋トリュフ添え	(+¥1,150)	¥3,300
・秋トリュフのタリオリーニ	(+¥1,150)	¥3,300

## リゾット

・パルミジャーノチーズのリゾット		¥1,650
・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット		¥1,980
・鴨と赤ワインと栗のリゾット		¥1,980
・オマール海老とズッキーニとサフランのリゾット	(+¥330)	¥2,200
・秋の茸のリゾット (ポルチーニ茸ベース)	(+¥330)	¥2,200
・秋トリュフのリゾット	(+¥1,150)	¥3,300

## Secondi (メイン)

	(コース)	(税込)
・魚介の(エビ、イカ、タコ、お魚、貝)香草パン粉焼き、トマトソース		¥2,200
・本日のお魚料理		¥2,200
・ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具だくさんのスープ)		¥2,420
・手長エビ(スキャンピ)のオーブン焼き(G1サイズ 3尾)	(+¥2,200)	¥4,180
・仏産 ウズラのソテー(1羽)	(+¥550)	¥1,760
・オツソブッコ (仔牛のスネ肉の白ワイン煮込み)		¥2,200
・ホロホロ鳥とポルチーニ茸の軽い煮込み		¥2,200
・フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース	(+¥550)	¥2,200
・ふくどめ小牧場 (鹿屋)のチンタセネーゼ豚のグリル		¥2,640
・イタリア産 仔牛のカツレツ、ルッコラ添え		¥2,750
・牛ウチモモ肉のタリアータ (グリルの薄切り)、ルッコラ添え		¥3,080
・ビュルゴー家の鴨胸肉のグリル	(+¥1,650)	¥5,280

## Contorni (付け合わせ)

・グリーンサラダ		¥660
・ルッコラのサラダ		¥660
・クレソンのサラダ		¥660
・白インゲン豆の煮込み		¥660
・ジャガイモ(インカのめざめ)のロースト		¥880

## Dolce (デザート) \*マークはアルコールを含む

- ジェラート (税込)
- バニラ ¥660
- キャラメル ¥660
- ピスタチオ ¥880
- 赤ワイン ¥880
- **PARADISO** (上記ジェラートの4種盛) ¥1,320  
(パラディーズ)
- \* スプマンテのグラニテ ¥880
- \* カンパリのシャーベット、レモンオイルがけ ¥880
- 黒トリュフのジェラート \*少量(コースは+¥1,100) ¥2,200
- 自家製焼き菓子とチョコレート ¥660
- エスプレッソのセミフレッド ¥660
- シュークリーム (お好きなジェラートを添えて) ¥660
- シチリアのカッサータ ¥880
- \* フルーツのカクテルとふわふわのザバイオーネ ¥880
- ガトーショコラ (お好きなジェラートを添えて) ¥935
- **Tiramisu su su su.....** (ティラミス) ¥990
- \* ピオーネの薄生地タルト、赤ワインのジェラート添え ¥1,100
- \* ビスコッティとデザートワイン ¥1,100