

Antipasti (前菜)

(コース)

・グリーンオリーブのフリット		¥660
・菊芋のスープのカップチーノ仕立て		¥880
・ブルスケッタ (3種類×2枚)		¥1,100
・早生キャベツのオーブン焼き、アンチョビ風味		¥1,430
・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		¥1,760
・生ハムとサラミ・オリーブの盛り合わせ		¥1,760
・鮮魚のカルパッチョ		¥1,870
・茄子とチーズとトマトソースのオーブン焼き		¥1,870
・トマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼとサラダ		¥2,200
・帆立と蕪のカルパッチョ、カリフラワーのピューレ添え		¥2,200
・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオーブン焼き		¥2,200
・天使のエビとイカとお魚のフリットミスト		¥2,200
・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え	(+¥330)	¥2,420
・蛸とトマトスペルト麦とバジルペーストのサラダ	(+¥330)	¥2,420
・蛸とカポナータのトマト煮込みのオーブン香草パン粉焼き	(+¥330)	¥2,420
・馬肉の生ハムのカルパッチョ仕立て、ルッコラ添え	(+¥550)	¥2,750
・天使の海老と野菜のソテー、海老のソース	(+¥550)	¥2,750
・イベリコ豚の生ハム ベジヨータ (ホセリート社)	(+¥1,650)	¥3,850
・白トリュフの目玉焼き	(+¥4,400)	¥5,500
・卵黄とフォンテーナチーズの小さなスープ、白トリュフ添え	(+¥4,400)	¥5,500
・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)	(+¥7,150)	¥8,800

Primi (パスタ)

(コース)

- 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) **¥1,650**
- トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ) **¥1,760**
- 辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ) **¥1,760**
- 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 **¥1,760**
- チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ) **¥1,760**
- 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) **¥1,870**
- 炭焼職人風スパゲッティ (カルボナーラ) **¥1,980**
- ミートソースのスパゲッティ (ボロネーゼ) **¥2,200**
- しらすとカラスミのレモン風味のスパゲッティ **¥2,420**
- サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ **¥2,420**
- トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ **¥2,420**
- 蛸と茄子のアラビアータのカサレッチ **¥2,420**
- 濃いイカ墨ソースのスパゲッティ (+¥330) **¥3,300**
- 漁師風リングイネ (ペスカトーレ) (+¥1,100) **¥3,300**
- 仔牛のラグーを詰めたパッケリ、秋トリュフ添え (+¥1,100) **¥3,300**

自家製手打ちパスタ

(コース)

- ・トマトソースのニョッキ **¥2,200**
- ・タリアテッレ ボロネーゼ (ミートソース) **¥2,200**
- ・烏賊とブロッコリーとドライトマトとカラスミのオレキエッテ **¥2,420**
- ・甲殻類(イカとエビ)と帆立とトマトのラグーのタリオリーニ **¥2,420**
- ・蛸と茄子のアラビアータのタリアテッレ **¥2,420**
- ・ポルチーニ茸のタリアテッレ **¥2,750**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ (+¥330) **¥2,750**
- ・ラザニア (少々お時間いただきます。) (+¥330) **¥2,750**
- ・鹿肉のラザニア (少々お時間いただきます。) (+¥330) **¥2,750**
- ・ズワイ蟹と早生キャベツとトマトのタリオリーニ (+¥550) **¥3,300**
- ・鹿肉のラグーとムカゴのタリアテッレ、秋トリュフ添え (+¥550) **¥3,300**
- ・秋トリュフのタリオリーニ (+¥1,650) **¥3,850**
- ・白トリュフのタリオリーニ (+¥8,800) **¥13,200**

リゾット

- ・パルミジャーノチーズのリゾット **¥2,200**
- ・秋の色々茸(ポルチーニ茸ベース)のリゾット **¥2,750**
- ・鴨と栗と赤ワインのリゾット **¥2,750**
- ・天使の海老とズッキーニとサフランのリゾット **¥2,750**
- ・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット (+¥330) **¥2,750**
- ・秋トリュフのリゾット (+¥1,650) **¥3,850**
- ・白トリュフのリゾット (+¥8,800) **¥13,200**

Secondi (メイン)

	(コース)	(税込)
・本日のお魚料理		¥2,750
・天使の海老と野菜のソテー、天使の海老のソース		¥2,750
・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	(+¥330)	¥3,300
・ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具だくさんのスープ)	(+¥330)	¥3,300
・ふくどめ小牧場のチンタセネーゼ豚のグリル		¥3,300
・仔牛のカツレツ、ルッコラ添え		¥3,300
・仔牛のソテー、ポルチーニ茸のソース		¥3,300
・佐賀牛イチボ肉のタリアータ (グリルの薄切り)、ルッコラ添え		¥3,850
・ウズラのソテー (アラカルト1羽、コース半羽)	(+¥330)	¥3,850
・フォワグラのソテー、マルサラ酒のソース	(+¥2,200)	¥3,850
・牛テールと豆の赤ワイン煮込み	(+¥1,100)	¥4,950
・ニュージーランド産 仔羊のグリル	(+¥1,100)	¥4,950
・近江鴨のグリル	(+¥1,100)	¥4,950

Contorni (付け合わせ)

・グリーンサラダ		¥1,100
・ルッコラのサラダ		¥1,100
・白インゲン豆の煮込み		¥1,100
・ジャガイモのフリット		¥1,320

Dolce (デザート) *マークはアルコールを含む

・ジェラート

- | | | | |
|---------|------|---------|------|
| ・ 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

・ エスプレッソのセミフレッド ¥660

・ シチリアのカッサータ ¥880

・ ガトーショコラ (お好きなジェラートを添えて) ¥880

・ 自家製シュークリーム (お好きなジェラートを添えて) ¥880

* フルーツのカクテルとふわふわのザバイオーネ ¥990

・ Tiramisu su su su..... (ティラミス) ¥990

・ チュイルの籠に入った苺のパフェ、温かいチョコソースがけ ¥1,430

* ビスコッティとデザートワイン ¥1,100