

Antipasti (前菜)

(コース)

・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		¥1,760
・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
・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
・旬の色々茸のソテー、ポーチドエッグと秋トリュフ添え	(+¥550)	¥3,300
・イベリコ豚の生ハム ベジュータ (ホセリート社)	(+¥1,650)	¥3,850
・フレッシュポルチーニ茸のフリット (数量限定)	(+¥1,980)	¥4,400
・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
・ポルチャーニ茸のタリアテッレ		¥2,750
・ハモとポルチャーニ茸のタリオリーニ	(+¥330)	¥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
・オマール海老とトマトのタリオリーニ	(+¥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)	¥11,000

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(ポルチャーニ茸ベース)のリゾット		¥2,750
・鴨と栗と赤ワインのリゾット		¥2,750
・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット	(+¥330)	¥2,750
・オマール海老とズッキーニとサフランのリゾット	(+¥550)	¥3,300
・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)	¥11,000

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

* 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

・ ボネ (カカオ風味のプリン) の栗のムースとバニラジェラート添え ¥1,100

* ビスコッティとデザートワイン ¥1,100