

【ALLA CARTA】

ANTIPASTI – 前菜 –

ホタテ貝 ガスパチョヴェルデとホタテの肝のタルタル Noci di capesante con gazpacho verde e tartara del loro fegato <i>Sea-scallops with green gazpacho and marinated scallop liver</i>	¥3,500
真蛸のグリル サルサロメスコ アンディーブのフリゼ Polipo alla griglia alla salsa romesco e indivia brasata all'arancia <i>Grilled octopus with romesco sauce and endive frisee</i>	¥3,000
北海道よりの直送鮮魚 本日のカルパッチョ Carpaccio di pesce fresco da Hokkaido <i>Today's fresh fish Carpaccio from Hokkaido</i>	¥2,800
生ハムとサラミの盛り合わせ Affettato misto del giorno <i>Today's assorted sliced salami and low ham</i>	¥3,600

PRIMI – パスタ –

鰯と松の実のスパゲッティ フェンネルの香り Spaghetti con sarde marinate, finocchio, pinoli e olio all'aglio <i>Spaghetti with marinated sardine, pine nuts and garlic oil</i>	¥2,800
冷製リングイネ バジリコのペーストとジャガイモ インゲンのピクルス Linguine fredde al pesto di basilico, patate e fagiolini sottoaceto <i>Cold linguine pasta with basil paste and potato, with pickled green beans</i>	¥2,200
自家製パンチェッタのスパゲッティ ルコラと玉ねぎのアグロドルチェ Spaghetti alla pancetta fatta in casa, crescione, cipolla agrodolce e rucola <i>Spaghetti with homemade pancetta, with sweet and sour roquette and onion</i>	¥2,600
和牛のボロネーゼ お好みのパスタで Ragu di "Wagyu" alla Bolognese con pasta a piacere <i>"Wagyu" ragu Bolognese style with your favorite pasta</i>	¥3,000

prices include tax and service charge

価格には消費税・サービス料が含まれております

SECONDI -メインディッシュ-

本日鮮魚のロースト ウイキョウ ムール貝のサフラン風味 Pesce del giorno in padella, cozze allo zafferano e finocchio <i>Grilled today's fish, with fennel and mussels sauce flavored with saffron</i>	¥2,800
本日のお魚料理 Pesce del giorno <i>Today's seafood course</i>	ask
シャモのグリル カチャトラソースとペコロスを添えて "Shamo" alla griglia con salsa alla cacciatore e cipolline <i>Grilled "Shamo (game fowl)" with cacciatore sauce and baby onion</i>	¥4,800
48時間低温調理した和牛ホホ肉 赤ワインのソース Guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 48 ore, salsa al vino rosso <i>Beef cheek meat slowly baked for 36 hours at low temperature with red wine sauce</i>	¥3,500
イベリコ豚肩ロースのロースト 季節野菜と Arrosto di spalla di maiale iberico con Verdure di stagione <i>Roasted Iberico pork Shoulder with Seasonal Vegetables</i>	¥3,800
本日のお肉料理 Carne del giorno <i>Today's meat course</i>	ask

DOLCI -デザート-

季節の柑橘ネグロニスタイル ホワイトチョコレートのセミフレッド Agrumi al negroni con semifreddo di cioccolato bianco <i>"Negroni" style marinated citrus fruits with white chocolate mousse</i>	¥1,800
ババ 発酵パイナップルとラムのシロップ ココナッツのモンタータ ピニャコラーダ風 Babba' alla pina colada con sciroppo di rum e ananas e panna montata al latte di cocco <i>Baba "pina colada" style-with syrup made with fermented pineapple and rum, and served with whipped coconut milk</i>	¥2,000
本日のジェラート Gerato del giorno <i>Today's recommended ice cream</i>	¥1,100~

prices include tax and service charge

価格には消費税・サービス料が含まれております