

## Alla Carta アラカルト

### Antipasto 前菜

無花果と水ナスのカプレーゼ 生ハム添え	¥2,000 (¥2,200)
本日の鮮魚のカルパッチョ 巨峰のカポナータとマグロのカラスミ	¥2,400 (¥2,640)
軽く炙った赤エビとリコッタチーズ、じゃがいものトルタ仕立て キャビア添え	¥2,600 (¥2,860)
オルツォ大麦のサラダ レアに焼き上げたマグロのたたきとキノコのマリネ	¥2,600 (¥2,860)
穴子とマッシュルーム、スカモルツァチーズの重ね焼き とうもろこしのスフォルマート	¥2,800 (¥3,080)
甘鯛の鱗焼き ムール貝とカリフラワーのミネストラ	¥3,000 (¥3,300)

※お一人様コペルト(パン代)として¥330頂戴いたします。

### Primo Piatto プリモ ピアット

ブカティーニ 鯛とういきょうのラグー シチリア風	¥2,000 (¥2,200)
ハモと杉谷とうがらしのアーリオオーリオ スパゲッティ ※辛味はありません	¥2,400 (¥2,640)
手打ちパスタ シャラティエツリ(牛乳を練りこんだモチモチ食感の平打ち麺) 様々な貝類の旨味たっぷりバジル風味ソース	¥2,600 (¥2,860)
ズイーティ(細長いマカロニ) 牛肩肉と玉葱の煮込み ナポリのジェノヴェーゼ	¥2,400 (¥2,640)
ティエツラ お米とじゃが芋、ムール貝のプーリア風パエリア	¥3,000 (¥3,300)
茄子と豚のラグーと共に型に詰めて焼いたリング型パスタのオープン焼き テインパッコ	¥3,000 (¥3,300)

※数量限定！！当店スペシャリテ

## Secondo Piatto メインディッシュ

※ 焼き上げに30分以上お時間をいただきますのでなるべく最初のオーダーをお願いします。

土佐あか牛のタリアータ ルッコラとラグサーノチーズ	¥4,800 (¥5,280)
ブルターニュ産鴨胸肉のロースト 焦がしキャラメルとブラッドオレンジのソース	¥4,400 (¥4,840)
仔羊背肉のロースト クスクスとサフランソース	¥4,200 (¥4,620)

## Dolce ドルチェ

ナッツのセミフレッドと羊乳のリコッタチーズを包んだカンノーロ	¥1,000 (¥1,100)
濃厚ピスタチオジェラート “ピスタッキオーゾ” とチョコレートのブラウニー	¥1,000 (¥1,100)
黒糖風味のティラミスとコーヒーのグラニテ	¥1,000 (¥1,100)
レモンケーキ “トルタ アル リモーネ” とミルクジェラート	¥1,000 (¥1,100)

## Caffè 食後のお飲み物

エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー	¥600 (¥660)
エスプレッソドoppio カップエラッテ カップチーノ	¥700 (¥770)

食後酒も多数ご用意しておりますので、お気軽にお申し付けください。

※( )内は税込価格となります。

