

# ディナーメニュー

アラカルトは1皿で2名様でお取り分けいただきちょうどいい量でお作りしております。  
2名様で5皿程度を目安にご注文いただく事をおすすめしております。  
(例 2名様の場合 前菜2皿、パスタ1皿~2皿、メイン1皿)  
最初のオーダーである程度まとめてご注文くださいませ。

## Antipasti / 前菜

	価格 (税込)
Salad with Parmigiano Cheese, Mushroom, and Roquette マッシュルームとパルミジャーノチーズのサラダ 酸味を効かせてマリネしたパルミジャーノチーズとマッシュルームにルッコラを添えて	1500
Veal Tongue Salad flavored with Salsa Verde 仔牛のタンと香味野菜のサラダ仕立て 柔らかく火入れしたイタリア産の仔牛のタンを人参、玉ねぎなどの野菜とサラダ仕立てに	1600
Horse Meat Tartar "Carne Cruda" 馬肉のカルネクルーダ 馬肉にヴィネガーオイルなどで味付けしタルタルに。ピエモンテ定番郷土料理。	2000
"Sardegna in Saor" Marinated Fried Sardine in Venice Style 真いわしのヴェネツィア風"サルテインサオール" 大ぶりの真いわしを一度揚げ、ヴィネガー、レーズン、玉ねぎなどとマリネしたヴェネツィアの伝統料理	1200
Boiled Ocellated Octopas with Potatoes and Olives イダコとジャガイモの煮込み イダコをオリーブとジャガイモの煮込んだ温前菜	1300
Trippa Stewed with Kidney Beans in Tomato Sauce トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み 牛のトリッパと白いんげん豆をトマトと煮込んだイタリア中部で食べられる仕立てで	1600
"Frittata" Italian Omelet with Pumpkin and Pancetta カボチャとパンチェッタのイタリア風オムレツ 季節のカボチャとパンチェッタを使ったイタリア定番のオムレツ	1200
Sautéed Caciocavallo Cheese カチョカヴァッロチーズのソテー クセのない味わいの南イタリアのチーズをカリッとソテーに薄切りパンを添えて	1500

Homemade Bread

自家製パン

300

Olive Oil

オリーブオイル

200



## Primi / パスタ

価格 (税込)

“Trofie” with Pesto Genovese

トロフィエ ～ペスト・ジェノヴェーゼ～

1500

ジェノヴァ伝統のねじれた形状の手打ちショートパスタ。バジル。チーズ、松の実を使ったジェノヴァ風ペストで。

Spaghetti with Tomato Sause

スパゲッティ ～カレットイエッラ～

1500

唐辛子、にんにくを使ったトスカーナ風トマトソース

“Linguine” with Bottarga

リングイネ～サルデーニャ産カラスミのソース～

1800

サルデーニャ州名産のボラのからすみをふんだんに使ったオイルベース

“Spaghetti” with Sanma(Mackerel Saury Pike) and Colatura in Olive oil Sauce

スパゲッティ ～秋刀魚とコラトゥーラ、フィノキエットのオイルベース～

1600

旬のサンマとイタリアの魚醤、フィノキエットというハーブを使ってさわやかなオイルベースで

“Tagliatelle ”with Veal and Porcini Ragù

タリアテッレ ～仔牛とポルチーニ茸のラグーソース～

1800

細かく刻んだ仔牛肉とポルチーニ茸を香味野菜と白ワインで煮込んだソース、平打ちのロングパスタで

## Secondi / メイン

30分ほどお時間いただきます

Grilled “Saddleback” Pork Loin

鹿児島県産サドルバック豚ロースのグリル

3500

ふくどめ小牧場で育てられたヨーロッパ原種の豚肉“サドルバック”をシンプルなグリルで

Roasted Venison

安芸高田産 鹿ロース肉のロースト

4200

広島県安芸高田産の鹿肉をじっくりとローストに

Italian Veal Cutlet

仔牛の骨付きロースのコトレッタ

3500

乳飲み仔牛肉に衣をまどわせて揚げ焼きしたイタリア風カツレツ

Stewed Lamb with Tomatoes and Red Wine

仔羊のルッカ風煮込み“スコッティーリア”

3400

仔羊肉を香味野菜、トマト、赤ワインなどと煮込んだトスカーナ州はルッカの仕立てで。

Stewed Spare Ribs with Balsamic Vinegar

幸福豚のスペアリブの煮込み バルサミコソース

4000

柔らかく煮込んだスペアリブにバルサミコソースを絡めて



# Dolci / Desserts / デザート

価格(税込)

## Today's Desserts

イチジクとレーズンのケーキ 〜リコッタチーズのクリーム添え〜 イチジクとレーズンを入れたパウンドケーキ	800
トリノ風カカオプリン“ブネ” カカオとアマレッティを使った固めのトリノ名物のプリン。	700
ゴールドデンパインのソルベ 季節のパイナップルを使ったシャーベット	800
パンメラート バニラアイス添え スパイスとハチミツ入りの赤ワインに浸したパンの焼き菓子	800

## Caffe / Coffee / コーヒー

Espresso エスプレッソ	400
Caffe Macchiato カフェマッキャート	450
Americano アメリカーノ	500
Caffe Freddo アイスコーヒー	500
Cappuccino カプチーノ	550
Caffe Latte Freddo アイスカフェラテ	600
Te 紅茶	450
Camomille カモミールティー	500
Rooibos Tea ルイボスティー	500

## Digestivo / Digestif / 食後酒

Dessert Wine デザートワイン 常時3種類〜	各900〜
Grappa グラッパ 常時8種類〜	各950〜
Limoncello ソレント産リモンチェッロ 南イタリア特産品のレモンリキュール	700
Bergamot Liquor カラブリア産ヴェルガモットリキュール カラブリア特産品のベルガモットの爽やかなリキュール	700
Le Valdotaïne Gin レ・ヴァルトタイネ アクアヴェルディ・ジン アルプスに自生する様々なボタニカルを使用した山のジン	900
Averna Amaro Siciliana アヴェルナ アマーロ・シチリアーナ イタリア定番薬草酒。	700
Colazingari Sambuca Fina コラツィンガリ サンプーカ・フィーナ ローマ市内で作られるトラディショナルなサンプーカ	800
Sardegna Mirto Ligure サルデーニャ産 ミルトリキュール サルデーニャ州名産のベリー“ミルト”を使用したりキュール	800

## Dolci / Desserts / デザート

Today's Desserts

### イチジクのカッサータ

イチジクと砕いたナッツ、チョコレートを入れたリコッタチーズのアイスクーキ

### ティラミス ～ホワイトラム風味～

マスカルポーネチーズとエスプレッソ、ホワイトラムを使ったティラミス

### スイカとバジルのグラニータ

スイカとバジルを使った爽やかなシャーベットのようない菓

## Caffe / Coffee / コーヒー

エスプレッソ

紅茶

アメリカーノ

カモミールティー

アイスコーヒー

ルイボスティー

カプチーノ