

プリフィックスコース ¥4,400 (税抜 ¥4,000)

アミューズ、パン代としてお一人様 ¥600(税込)頂戴しております

Stuzzicchini

季節のスープ

Antipasti

鮮魚のカルパッチョ

トリュフ香るマッシュルームのサラダ

もちぶたバラ肉の自家製ポルケッタ

シチリア風トリッパのレモン煮込み

水牛モッツァレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ 【+ ¥200】

季節の前菜

Primi piatti

スパゲッティ アンチョビのペペロンチーノ パン粉がけ シチリア風

スパゲッティ アマトリチャーナ

ペンネ アラビアータ

カサレッチェ マグロとパプリカのトマトソース

手打ちパスタ ウンブリチェッリ マッシュルームのラグーソース 【+ ¥200】

手打ちパスタ タリアテッレ 和牛のボロネーゼ 【+ ¥200】

スペシャリテ リングイネ ムール貝のラグーソース カラスミがけ 【+ ¥400】

ニョッキ 胡桃とゴルゴンゾーラのソース 【+ ¥200】

季節のパスタ

Secondi Piatti

本日のお魚料理

赤鶏さつま骨付きもも肉のトマト煮

シチリア風うさぎもも肉の煮込み

仔牛と生ハムのソテー【+ ¥ 1.000】

＜ラストリカート自慢の炭火焼き＞

～しっとり美味しく焼き上げるためテーブル統一でのご注文になります～

* 松阪ポーク

* オーストラリア産骨付き仔羊背肉 【+ ¥ 1.000】

* 銘柄黒毛和牛のランイチ 【+ ¥ 1.500】

Dolci

パロッツォ ～チョコレートコーティングしたアーモンドケーキ～

ボネ ～ラム酒香るココアプリン～

グリオットチェリーとリコッタチーズのタルト

自家製ジェラート3種盛り合わせ

アッフォガート ～エスプレッソがけバニラジェラート～

季節のデザート

Caffè

エスプレッソ

コーヒー

紅茶

カモミールティー

シェフのスペシャルコース ¥7,500 (税抜 ¥6,819)

アミューズ、パン代としてお一人様 ¥600(税込)頂戴しております

Stuzzicchini

季節のお野菜のアミューズ

Antipasti Freddi

洋ナシ、生ハム、群馬県川場田園のフレッシュチーズ

大分県産かぼすブリのカルパッチョ

Antipasto Caldo

白子とアンディーブのソテー

Primi Piatti

スパゲッティ 牡蠣のトマトソース

メッツェマニケ パンチェッタとプンタレッラのソース

Carne

和牛のランイチの炭火焼き

Dolce

本日のデザート

Caffè

食後のお飲み物

*お任せの内容となりますので苦手な食材やアレルギー等は事前にお申し出ください。

前回と同じ内容の場合は変更も可能ですのでお申し付けください。