

~Menù Stagionale Tipico~

季節のおすすめ, 郷土料理

~Antipasti~

前菜

- ・ 冬野菜たっぷりミネストローネのオープン焼き
Zuppa Minestrone al Forno ¥1.500
(¥1.364 税抜)
- ・ かぼちゃのなめらかピューレとコロコロサルシッチャ〜アマレット風味〜
Crema di Zucca con Salsiccia ¥1.100
(¥1.000 税抜)
- ・ 白子とアンディーブのソテー アンチョビバターソース
Shirako Saltato ¥2.200
(¥2.000 税抜)

~Primi Piatti~

パスタ

- ・ 手打ちパスタ オレキエッテくたくたブロッコリーとアンチョビのソース (プーリア州)
Orecchiette alla Pugliese ¥1.500
(¥1.363 税抜)
- ・ スパゲッティ 牡蠣のトマトソース マリナーラ風
Spaghetti alla Marinara con Ostriche ¥1.800
(¥1.636 税抜)

~Secondi Piatti~

メイン

- ・ ズッパ ディ ペッシェ (海の幸のスープ煮込み)
Zuppa di Pesce ¥4.500
(¥4.090 税抜)
- 小野崎シェフのスペシャリテ!!!
- ・ 国産牛テールのカカオ煮 ヴァチナーラ風 (ラツィオ州)
Coda alla Vaccinara ¥4.200
(¥3.819 税抜)
- ・ 仔牛のサルティンボッカ 〜仔牛と生ハムのソテー〜 (ラツィオ州)
Saltimbocca alla Romana ¥4.200
(¥3.819 税抜)
- ・ うさぎのもも肉の煮込み モディカ風 (シチリア州)
Coniglio alla Stimpirata ¥3.300
(¥3.000 税抜)

アマューズ、パン代としてお一人様 Coperto (税込み¥800) を頂戴しております。