

Menù stagionale

Antipasti

～前菜～

Carpaccio di Salmone con Insalata riso e melansane

岩手県産 秋鮭のカルパッチョ インサラータリーゾと焼きナスを添えて ¥1,860

Trippa Siciliana

シチリア風 トリップパのレモン煮込み ¥1,780

Confit di AYU

鮎のコンフィ カダイフ包み ¥2,000

Pesce spada griglia

メカジキのグリル ¥1,580

Saltato di Lattume con Orzo e Funghi in Umido

白子のソテー オルツォとキノコの煮込みを添えて ¥1,780

Primi piatti

～パスタ料理～

Fettuccine Porcini e Salsiccia

フェットチーネ ポルチーニとサルシッチャのクリームソース ¥2,130

Spaghetti Salsa Pesce spada e Pomodorini

メカジキとミニトマトのソース スパゲッティ 又は カヴァテッリ ¥1,680

Spaghetti con Ostriche e Ruchetta selvatica

スパゲッティ 牡蠣とルッコラのオイルソース ¥1,680

Secondi piatti

～メイン料理～

Arrosto di Pollo con salsa di senape

川俣シャモのロースト 粒マスタードのソース ¥3,250

Coniglio alla Stimpirata

ウサギモモ肉のスティンピラータ ¥3,480

Arrosto di Agnello salsa al burro

仔羊骨付き背肉のロースト エスカルゴバターソース ¥3,250