

**Antipasto** —前菜—

## 定番の前菜

トリッパの煮込み	¥1,500
生ハムと厳選チーズの盛り合わせ	¥2,800
モッツアレラチーズとトマトのサラダ、ミモザ風	¥1,500

## 冷たい前菜

イチゴとチコリのハーブ・サラダ —ゴルゴンゾーラのドレッシング—	¥1,500
ホワイトアスパラと海老のマリネ	¥1,800
さくらのチップで燻した自家製スモーク・サーモン	¥1,600

## 温かい前菜

モッツアレラチーズのソテー —アクアパッツァのソース—	¥1,800
インカの目覚めのオープン焼き 菜の花のフリットを添えて —イカのワタのバター・ソース—	¥1,500
蒸しアサリ、セロリをはじめとした春の温野菜仕立て	¥1,500

**Primo Piatto** —スープ、パスタなど—

本日のスープ	¥900～
本日のリゾット	¥1,500
リングイネ [桜海老と春キャベツのジェノベーゼ・ソース]	¥1,800
フェットチーネ [グリーンアスパラとホワイトアスパラのカルボナーラ・ソース]	¥1,800
オレキエッティ [蛸の赤ワインラグー・ソース]	¥1,600
ピチ (トスカーナ州シエナの伝統パスタ) [そら豆とグアンチャーレのグラナ・パダーノ風味]	¥1,800
ニョッキ [トリッパのトマト・ソース]	¥1,600

**Secondo Piatto** —主菜—

桜鯛のソテー —バター・ソース—	¥2,400
仔羊骨付きロースのカチャトラ風	¥2,700
鹿肉のロースト —ミックスベリーのソース—	¥2,800
和牛ロースの網焼き	120g ¥3,600

※ご希望の大きさをおっしゃってください

この他、食材の仕入れ状況によって、特別なお料理をご用意できる場合がございます。  
お気軽におたずねください。