

Antipasto

前菜

パプリカのマリネとケッパー 2,000
Peperonata

そら豆とペコリーノロマーノのサラダ ミント風味 2,400
Insalata di fave e pecorino

キャヴィア - Kaviari 社 - サワークリームとブリニ オシエトラ 9,000
Caviar *Oscietra*
クリスタル 10,000
Kristal

本日の鮮魚と香草のクルード 3,200
Crudo di pesce

馬肉のカルパッチョ 3,600
Carpaccio di cavallo

えんどう豆とグアンチャーレのカッペッレッティ 2,000
Cappelletti di pizelli

ホワイトアスパラガスの炭焼き職人風 4,000
Asparagi bianchi

スパイス香る自家製サルシッチャと季節野菜 1,800
Salsiccia fatta in casa

Classico 風牛もつ煮込み 2,600
Interiora in umido

トスカーナ風レバーパテ 1枚 600
Crostini di fegatini Toscani

トリッパのフリット ミラノ風 1,600
Trippa fritta

ボーヤファーム 羊のもつのパプリカ煮込み 1,600
Coratella di agnello

イタリア産チーズ盛り合わせ 3種 2,000~
Formaggio misti

生ハム サラミ盛り合わせ 2,000~
Affettato misto

Primo Piatto

パスタ

サルシッチャと玉ねぎのまかない 2,400
Salsiccia con cipolle per personale

仔牛の白いラグーソース 2,800
Sugo alla genovese Napoletana

プーリア風 豚肉のラグーソースとオレッキエッテ 2,800
Orecchiette con ragu di maiale

まぐろと玉ねぎ、ケッパー 2,400
Tonno cipolla e capperi

カルボナーラ クラシコ 2,200
Carbonara "Classico"

グアンチャーレのアマトリチャーナ 2,200
Amatriciana

自家製からすみのパスタ 2,800
Spaghetti con la bottarga

ラグーボロネーゼと手打ちタリアテッレ 3,600
Tagliatelle al ragu

パスタのオートクチュール 2,000~
お好みやご気分でご用意します。



Secondo Piatto

メイン料理

本日のお魚の地中海風 3,400
Pesce del giorno

シャラン鴨のロースト モストコット 3,800
Anatra arrosto, mosto cotto

牛ほほ肉のバルサミコ煮込み 4,000
Guancia di bue al balsamico

仔牛のスカロッピーネ レモンとタイムのソース 4,800
Scaloppine al limone

九州産 和牛赤身肉のロースト 5,000
Arrosto di manzo

Dolce

デザート

リヴザルト風味のティラミス 1,000
Tiramisu

タレツジョチーズのジェラート 800
Gelato al formaggio cremoso

ジェラート各種 600
Gelato

