


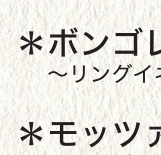


## Antipasto 多彩な前菜

	*本日の前菜の盛り合わせ	3種 800円 5種 1,200円
	*鮮魚のカルパッチョ	980円
	*海老とキノコのアヒージョ	900円
	*小さなライスコロッケ “アランチーニ”	3コ 600円
	*本日のキッシュタルト	650円
	*水牛のモッツアレラのカプレーゼ	800円
	*鶏レバーのパテ	600円
	*豚肉とピスタチオのテリーヌ	750円
	*自家製スモーク・ベーコン	650円
	*鶏肉の香草ロースト	950円
	*手作りソーセージ ～ニンニク、ローズマリーの香り～	2本 800円
	*牛モツのトマト煮“トリッパ”	800円
	*クロスティーニ ～モッツアレラとアンチョビのバタートースト～	600円
	*自家製ピクルスとオリーブ	600円
	*生ハムとサラミの盛り合わせ	1,000円
	*チーズの盛り合わせ	1,200円
	*ロツソ・ミスト	1,800円

手作りソーセージ、鶏レバーのパテ、豚肉とピスタチオのテリーヌ、サラミ、サンダニエーレ産生ハム、2種のチーズ、自家製ピクルス（2～3名様分）

## Insalata サラダ

	*魚介と香草のカクテルサラダ ～自家製イタリアンドレッシング～	850円
	*生ハムと彩り野菜のサラダ ～玉ねぎとバルサミコのドレッシング～	700円
	*シーザース サラダ ～濃厚なイタリアチーズのドレッシング～	700円
	*じゃが芋とキノコの温かいサラダ	900円




## Pasta パスタ料理

	*ペペロンチーノ ～フェデーリーニ～	850円
	*ボンゴレ・ビアンコ ～リングイネ～	1,050円
	*モッツアレラチーズとバジルのトマトソース ～スパゲティ または ニョッキ～	1,000円
	*パンチェッタと玉ねぎのトマトソース ～ブカティーニ または スパゲティ～	1,300円
	*アラビアータ ～リングイネ または ペンネ～	950円
	*渡り蟹のトマトソース ～リングイネ または キタツラ (+150yen)～	1,500円
	*魚介のトマトソース ～スパゲティ または キタツラ (+150yen)～	1,500円
	*ジェノヴェーゼ ～フェデーリーニ または キタツラ (+150yen)～	1,100円
	*谷津パスタ ～ブカティーニ～ ホンビノス貝と三番瀬海苔のクリームソース	1,100円
	*スモークサーモンとアスパラのクリームソース ～自家製“生”パスタ・フェットチーネ～	1,200円
	*ウニのトマトクリームソース ～スパゲティ～	1,350円
	*カルボナーラ ～スパゲティ または フェットチーネ (+150yen)～	1,350円
	*ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース ～リングイネ または ペンネ または ニョッキ～	1,400円
	*イカの墨煮ソース ～自家製“生”パスタ・キタツラ～	1,200円
	*牛ヒレ肉とイベリコ豚のプレミアムボロネーゼ ～自家製“生”パスタ・フェットチーネ～	1,600円




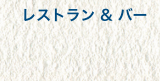
## Pizza 焼き立てピッツァ

	*パルテノペ ～ブラックオリーブ、オレガノ、アンチョビ～	800円
	*マルゲリータ ～モッツアレラチーズ、トマト、バジル～	800円
	*クワトロ・フォルマッジ ～4種のイタリアチーズのピッツァ～	800円
	*サラダ・ピッツァ ～生ハムとルッコラのサラダ仕立て～	800円
	*ビスマルク ～手作りソーセージと半熟卵、アスパラ～	1,200円
	*プレミアム・マルゲリータ ～水牛のモッツアレラとフレッシュトマト～	1,200円
	*ずわい蟹のグラタン・ピッツァ	1,200円
	*サラミと4種のキノコのピッツァ	1,400円

## Risotto リゾット

	*ゴルゴンゾーラチーズの クリームリゾット	1,400円
	*海老とアスパラの トマトクリーム リゾット	1,400円
	*イカ墨のリゾット	1,200円

## Dolce デザート

	*本日のタルト	750円
	*クラシック ガトーショコラ	600円
	*本日のシフォンケーキ	600円
	*本日のデザート盛り合わせ	1,500円