LA BOTTEGAIA

Menu

Con vini（ワイン、ビールと共に最初の一皿）

チーズ盛り合わせ 1600　チェリニョーラ村グリーンオリーブ 700　アンチョビ入りオリーブのフリット 800

Antipasti

三重県	本カマスの炙り 白蕪と黄柚子のマリネ	2,700
沖縄県	あぐー豚と白レバーのパテ・ド・カンパーニュ	2,600
富山県	ほたるいかとアスパラ, 菜花のタブレ	2,600
イタリア	フルーツトマトと苺 ストラッチャテッラチーズ	2,600
千葉県	花ズッキーニと水牛モッツァレッラのフリット	2,700
イタリア	カルチョーフィのフリット	2,400
国産	温製フロマージュテット(豚舌, 耳, 足)のテリーヌ レンズ豆のサラダ	2,800
国産	ハチノス, 小腸, ギアラの白い煮込み ペコリーノ	2,800
北海道	サクラマスのムニエル 春キャベツのブレゼ オゼイユのソース	3,600
宮崎県	甘鯛のヴァポーレ, うるいとピゼッリ	3,300
静岡県	剣先イカと帆立, カルドンチェッロ茸のインパデッラ	2,800
石川県	鰯のベッカフィーコ シチリア風	2,000
イタリア	カルチョーフィのオムレツ パルミジャーノと檸檬	2,000
広島県	真牡蠣とポワロージュンヌのフリカッセ	2,800

Primi

三重県	しらすと菜花, カラスミのスパゲッティ	2,800
イタリア	桜エビとカルチョーフィと檸檬 キタッラ	3,000
富山県	ほたるいかとンドィヤのペスト タリアテッレ	2,800
千葉県	かずさ和牛と筍のラグー リガトーニ	3,000
和歌山県	稚鮎とペスト・アッラ・ジュノベーゼ	3,000
千葉県	ポワロージュンヌのカチョペペ タリアテッレ	2,300
ドイツ	ホワイトアスパラと帆立, サフランのリゾット	3,000

Secondi

オランダ	仔牛のコトレッタ ロベールソース	5,800
ハンガリー	マグレ鴨のロースト	4,800
ニュージーランド	仔羊のロースト	4,800
ニュージーランド	放牧育ちグラスフェッド牛 ヒレ肉のステーキ	5,700

※表示価格は全て税込みとなります
※お会計時にサービス料として10%を頂戴しております

お料理は2名様ポーションの価格となります。お取り分けしてご用意致します。