

DINNER

ANTIPASTO (前菜)

「シェフおすすめ」 色々お肉の前菜盛り合わせ 2人前～ ¥1980～

パルマ産生ハムと季節のフルーツ ¥1200

自家製 豚肉と白レバーのパテ ¥950

美味しいフルーツトマトと水牛モzzarellaチーズのサラダ ¥1400

自家製サルシッチャ フェンネル風味 ¥850

<2本盛り合わせ> ¥1600

夏野菜とスカモルツァチーズのオープン焼き ¥1350

天使の海老のセモリナ粉フリット ¥1480

カラブリア風 和牛トリッパとギアラのピリ辛トマト煮 ¥1400

INSALATA (サラダ)

ミックスサラダ ¥850

生ハムと水牛モzzarellaのルコラサラダ ¥1550

マッシュルームとルコラのサラダ ¥980

PRIMI PIATTI (パスタ)

美味しいプチトマトのアッラッビアータ ペンネ ¥1480

サルシッチャと野菜のオレキエッテ プーリア風 ¥1580

天使の海老のトマトソースのリングイネ ¥1750

アサリとカラスミのスパゲッティニ ¥1600

自家製ベーコンと徳島県濃密卵のカルボナーラ スパゲットーニ ¥1580

ホロホロ鶏の煮込み タリオリーニ ¥1680

DINNER

SECONDI PIATTI (メイン)

本日の鮮魚 お好みの調理法で ￥ASK

本日の特選豚肉と野菜のグリル <200g ㎾> ￥2680

本日の牛肉タリアータ <200g ㎾> ￥ASK

※メイン料理はご注文を頂いてから 40~50 分ほどお時間がかかります。

CON VINI (ワインと共に)

チーズの盛り合わせ ￥1600

オリーブマリネ ￥700

イタリア産小桃のピクルス ￥700

DOLCE (ドルチェ)

アフォガート チョコレートグラッパ掛け ￥700

アメリカンチェリーのセミフレッド ￥600

トルタジャンドゥーヤ ￥600

各種ジェラート ￥500~

※上記価格は全て税抜き表記。

※お一人様コペルト (席料・パン代) として 300 円頂戴しております。

※お食事のラストオーダーは 22 時 (メイン料理は 21 時半) となります。