

## DINNER

### ～イタリア小皿料理～

1皿 ALL ¥ 600  
(レギュラーサイズは ¥ 1200)

お好みの小皿料理5品を少しずつの盛り合わせで!  
2人前 ¥ 2500 3人前 ¥ 3750 4人前 ¥ 5000

- ・千葉県カマスのカルパッチョ ・パルマ産生ハムとニョッコフリット
- ・北海道産秋刀魚炙りと焼き茄子のマリネ ・ワカサギのカルピオーネ
- ・ムール貝の白ワイン蒸し ・鯖のリエット
- ・「インカのめざめ」とラクレットチーズのオープン焼き
- ・イチジクと水牛モzzarellaチーズ 白バルサミコ風味
- ・仔羊の煮込み アグロドルチェ (甘酢煮込み) ・ファアグラのテリーヌ
- ・ツブ貝とキノコの香草パン粉焼き ・牛タンのコンフィ

### ～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～

北海道産イワシのベッカフィーコ 1尾 ¥ 580

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

千葉県自社農園野菜8品の炭火焼 ¥ 1200

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

20品目の「フェリーチェ」サラダ ¥ 1400

生ハムと水牛モzzarellaのルコラサラダ ¥ 1550

## DINNER

### ～PRIMI PIATTI (パスタ)～

渡り蟹のトマトクリームソース トレネッテ ¥1600

半身使用したオマール海老のペスカトーラ ¥2400

美味しいプチトマトのアッラッピアータ 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

ズワイガニとズッキーニのイカ墨を練り込んだタリオリーニ ¥1680

アサリとカラスミのスパゲッティーニ ¥1600

自家製パンチェッタと徳島県濃密卵のカルボナーラ スパゲットーニ ¥1550

アマトリチャーナ ブカティーニ ¥1600

南瓜のトルテッリ ゴルゴンゾーラソース ¥1750

トリッパとンドゥイヤのトマトソース ¥1560

イベリコ豚ホホ肉とポルチーニ茸のストラッチ ¥1680

### ～SECONDI PIATTI (メイン炭火焼き)～

カルネヴァーレ (ランプ & 豚肩ロース & 仔羊) ¥6500 (3～4名様)  
¥9700 (5～7名様)

牛肉の盛り合わせ (ランプ 100g & A4 サーロイン 100g) ¥4100

黒毛和牛 A4 サーロインの炭火焼き ¥2700 (100g)～

熊本県えこめ牛ランプの炭火焼き ¥2800 (200g)～

六穀豚肩ロースの炭火焼き ¥2400 (200g)～

豪州産仔羊の炭火焼き ¥2450 (2本)～

※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