

<先ずはおつまみ>

カリカリパルメジャーノクロカンテ	¥450
ロングガーリックトースト	¥550
生ハムとグリッシーニ	¥650

冷たい前菜

マグロのタルタルラビゴットソース	¥800
本日のカルパッチョ	¥1200
彩りトマトとモッツアレラチーズのカクテルカプレーゼ	¥600
生サーモンのマリネサワークリームソース デイル風味	¥1000
焼き茄子の生ハム巻きアンチョビソース	¥700
海の幸のマリネRETRO風	¥1200
ポークリエット 自家製ピクルス添	¥700
本日の前菜盛り合わせ 5品盛り	¥800
7品盛り	¥1000

温かい前菜

モッツアレラステック カロツァ (揚げモッツアレラチーズ)	¥650
小ヤリイカの香草パン粉焼き	¥750
トリッパと白いんげん豆のオーブン焼き	¥900
ムール貝と活アサリのトマト煮	¥950
新じゃがいものラクレットチーズ焼き	¥850
ニョッキとブロッコリーのピッコログラタン	¥900
本日のスープ	¥600

ドルチェ

アマレット風味の特製大人のティラミス	¥650
クリームチーズとマスカルポーネで焼き上げたチーズケーキ	¥550
リコッタチーズとドライフルーツのカッサータ	¥550
ピエモンテ風チョコレートプリン ボネ	¥600
本日のデザート (スタッフにお尋ねください)	¥600

<プリモピアット> パスタ-リゾット

フレッシュトマトのスパゲッティ-バジリコ風味	¥1200
自家製パンチェッタのローマ風カルボナーラ	¥1300
オリーブケッパー-アンチョビ・ドライトマトのプッタネスカ	¥1150
活アサリとチェリートマトの白ワイン風味ビアンコ	¥1300
パンチェッタと玉ねぎの辛口トマトソースアマトレチアーナ	¥1300
海老と小柱・ズッキーニのレモンクリームソース	¥1250
イカ墨を練り込んだ生パスタの特製ペスカトーレサフラン風味	¥1950
リゾットクワトロフォルマッジ	¥1300
リゾットミラネーゼ (サフラン風味)	¥1200
魚介入りトマトリゾット	¥1300

<セコンドピアット> 肉料理-魚料理

本日の鮮魚料理 (アクアパッツァ・ブイヤベース等)	¥1800
魚介と季節野菜のグリル盛り合わせ	¥2500
サルシッチャ (自家製ソーセージ) 1本 (250g ^弱)	¥800
総州古白鶏もも肉のロースト レモン添え	¥1700
骨付き豚ロースのグリル アリスタ風	¥2000
国産交雑種ランプステーキ レフォル添え	¥2300

<サラダ>

フルーツトマトとマッシュルーム-ルッコラのサラダ	¥950
ローメインレタスの焼きシーザーサラダ	¥1200
季節野菜たっぷりのサラダ (ハーフ又はフル) ハーフサイズ	¥500
フルサイズ	¥900