

## *PRIMO PIATTO*

- ◇ サワラの燻製とマスタード風味のアーリオ・オーリオ  
サワラを燻製し粒マスタードをアクセントにしたオイルベースのアーリオオーリオ
- ◇ 白身魚と夏野菜のアラビアータ  
白身魚ラグーと夏野菜を使った  
少しピリ辛なトマトパスタ
- ◇ 鶏肉グリルと青じそクリームジェノベーゼ  
鶏モモ肉グリルと自家製青じそジェノベーゼの  
クリームパスタ
- ◇ カーチョエペペ  
ペコリーノとグラナーチーズを使ったローマの郷土パスタ  
太目なブロンズタイプのスパゲッティーネ【自家製生パスタ】
- ◇ フレッシュポルチャーニ茸のタリアテッレ                      ¥900 (¥990)  
フレッシュのポルチャーニ茸が入荷しました!!  
この機会に是非ご賞味ください

## *SECONDI PIATTI*

- ◇ 大山鶏(鳥取)むね肉のグリル  
低温調理仕上げの鶏むね肉は外側はパリっと中はしっとり
- ◇ 望来豚の炭火焼き  
北海道石狩産の望来豚はやわらかく肉質も上質な豚肉です
- ◇ 仔羊ハーブマリネのグリル                      ¥600 (¥660)  
数種類の香草でマリネしたラム肉のグリル
- ◇ 葡萄牛サーロインのビステッカ                      ¥900 (¥990)  
肉質に定評のある100%アンガス種の血統牛に  
葡萄粕を添加した肥料にこだわった豪産ブラックアンガス牛