Primi Piatti

◇ 本日のおすすめパスタ ¥1.600 ¥1.760
本日のおすすめのパスタ ※別紙参照スタッフがご案内します

Pasta Fresca di Oggi
◇ ビーゴリインサルサ ¥1.650 ¥1.815
（ヴェネト州の代表的なアンチョビと玉葱のパスタです）

Pasta Fresca di Oggi
◇ 秋刀魚の燻製のアーリオオーリオ ¥1.650 ¥1.815
（自家製スモークしたサンマを使ったオイルパスタ）

L'amatriciana
◇ アマトリチャーナ ¥1.500 ¥1.650
（塩漬け豚と玉葱のトマトパスタ）

La Carbonara
◇ カルボナーラ ¥1.500 ¥1.650
（黒胡椒、塩漬け豚、チーズ、卵のみのカルボナーラ）

Penne Gorgonzola
◇ ゴルゴンゾーラクリーム パスタミスタ ¥1.800 ¥1.980
イタリア産のピカンテタイプの青かびチーズを使用

Rizotto Quatro Formaggi
◇ 四種類のチーズ　リゾット ¥1.800 ¥1.980
ゴルゴンゾーラベースのリゾット

Rizotto Porcini e Vino Rosso
◇ ポルチーニ茸の赤ワインリゾット ¥2.000 ¥2.200
乾燥ポルチーニ茸と赤ワインのリゾット
＊リゾット（イタリア産カルナローリ）所要時間20～30分頂戴します
ゴルゴンゾーラベースのリゾット

Secondi Piatti

◇ 本日の鮮魚料理 ￥1700～
休市や時化の影響でご提供できない場合がございます

◇ 石見ポーク(ケンボロー豚)のロースト ¥1.500 ¥1.650
島根県邑南町で大切に育てられた【ケンボロー種】
旨味のある赤身肉と脂に癖がない健康豚!

◇ 骨付き鶏もも肉のオーブン焼き ¥1.500 ¥1.650
骨付き鶏もも肉を数種類のスパイスでマリネし
皮はパリッと中はジューシーに仕上げました

◇ トリッパのトマト煮込み ¥1.500 ¥1.650
牛の第二、第四胃袋(ハチの巣、ギアラ)と香味野菜
のトスカーナ州の代表的な郷土料理

◇ 牛バラ肉の赤ワイン煮込み ¥1.700 ¥1.870
豪産牛バラ肉を香味野菜と赤ワインで
コトコト丁寧に煮込みました

◇ 仔羊スペアリブの香草焼き ¥1.700 ¥1.870
ラム肉のスペアリブを柔らかく仕上げ数種類のハーブ
を加えた香草パン粉を乗せてオーブン焼きに

◇ 尾花沢牛モモ肉のロースト ¥2.950 ¥3.245
山形尾花沢牛(A5)内腿肉をじっくりと
ロースト!しっとりと柔らかな和牛肉をご賞味ください

※ コース・マーレ ￥4070(￥3700)
(前菜盛り合わせ / 本日のパスタ / メイン料理一品 / ドルチェ&カフェ)

※【アラカルトは料理提供にお時間を頂戴する場合がございます】

Antipasti e Insalatone e Formaggi

◇ モッツァレラ ブッファラ ￥880（￥968）

【イタリア産フレッシュ水牛のモッツァレラ】

◇ ハモンセラーノ ￥600（￥660）

【スペイン産24ヶ月熟成生ハム】

◇ チーズの盛り合わせ ￥1000（￥1100）

【数種類のチーズの盛り合わせ】

◇ ブルスケッタ ￥800（￥880）

【薄切りカリカリバケット！本日のブルスケッタ】

◇ 小海老のアヒージョ ￥1000（￥1100）

【小海老のピカンテガーリック煮】

◇ じゃが芋のフリット ￥600（￥660）

【北海道産インカのめざめのフリット】

◇ 自家製サルシッチャ ¥1300（￥1430）

【米澤豚100%の自家製ソーセージ】


DAL 2010
La Bontà