

Menu del cibo

Food menu



Leggено in bocca

前菜

Formaggi misti
チーズ盛り合わせ

1,700

Polpo marinato
タコのマリネ

1,750

Anfipasto Freddo

前菜/冷菜

Prosciutto crudo e burrata
生ハムとブラータチーズ

4,900

Baccalà Mantecato e pane
バッカラマンテカートと自家製のパン

1,850

Bruschetta stagionale
季節のブルスケッタ

1pc 900

Prosciutto cotto di salata
自家製プロシュットコットのインサラータ

2,200

Carpaccio stagionale
本日の鮮魚のカルパッチョ

2,600

Insalata

サラダ

Oggi d'insalata
本日のサラダ

1,850

表示価格は消費税込みになります。別途コベルト代770円頂戴いたします。

Anfipasto caldo

前菜/温菜

Fricassee stagionale
季節のフリカッセ

2,600

Fritto stagionale
季節のフリット

2,800

Spezzatino di manzo
和牛の煮込み

2,950

Trippa alla fiorentina
フィレンツェ風トリッパ

1,900

表示価格は消費税込みになります。別途コベルト代770円頂戴いたします。

Primi Piaffi

プリモ ピアット

Pasta

Spaghetti alle pomodorini e basilico
プチトマトとバジルのスパゲッティ

2,400

Spaghetti al fungo champignon
フレッシュマッシュルーム
マンチーニ社のスパゲッティ

2,700

Linguine alle vongole bianco
ボンゴレビアンコ リンゲイネ

2,400

Spaghetti del Ragù di manzo
和牛のボロネーゼ
マンチーニ社のスパゲッティ

3,300

Lasagnette
ラザニエッテ

2,800

Secondi piaffi “Bracciola”

炭(備長炭)

備長炭仲卸業界のリーディングカンパニー佐藤燃料がおススメする、
伝統と知識に裏付けされたこだわりの炭を使用！

Griglia a carbone

炭火焼き

la manzo di oggi
本日の和牛肉

100g 4,200~

il pollo di oggi
本日の軍鶏肉

(1order 150g~) 3,800~

L'agnello di oggi
自然豊かなニュージーランドで牧草飼育された
グラスフェッドの仔羊

(1order 200g~) 4,400~

Lombo di controfiletto di Fattoria Fukudome
ふくどめ小牧場のサドルバック種骨付きロース

(1order 280g~) 4,900~

Dolce

デザート

Panna cotta
クラシックなパンナコッタ

950

Tiramisù
ティラミス

950

Gelato
本日のジェラート

900

corso		
要事前予約		
Leggero		Sapore
6,600-		8,800-
Innizio 先付け		Innizio 先付け
Anti pasto 本日の前菜		Anti pasto 本日の前菜
Zuppa 本日のスープ		Anti pasto caldo 温かい前菜
Primo Piatto シェフお任せパスタ		Primi Piatti 本日の手打ちパスタ
Carne 厳選した国産豚の炭火焼		Bracciola 厳選した和牛赤身肉の炭火焼
Dolce 自家製ドルチェ		Dolce 自家製ドルチェ