

Menu del cibo

Food menu



Leggero 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

Antipasto Freddo

前菜/冷菜

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

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 dí 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。別途コペルト代770円頂戴いたします。

Antipasto caldo

前菜/温菜

Fricassea 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。別途コペルト代770円頂戴いたします。

Primi Piatti

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
ポンゴレビアンコ リングイネ

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

表示価格は消費税込みになります。別途コペルト代770円頂戴いたします。

Secondi piatti “Bracciola”

炭(備長炭)

備長炭専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

Leggero

要事前予約

6,600-

Innizio
先付け

Sapore

8,800-

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

表示価格は消費税込みになります。別途コペルト代770円頂戴いたします。

表示価格は消費税込みになります。別途コペルト代770円頂戴いたします。