



ANTIPASTO

アンティパスト

OLIVE TAGGIASCHE

ROI 社のタッジアスカオリーブ
リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒の
タッジアスカ種オリーブの実

¥600
(税込 ¥648)

GNOCCO FRITTO CON SALUMI

パルマ産生ハム ニョッコ・フリット添え
生ハムに熱々の揚げ生地「ニョッコ」を
添えるエミリア・ロマーニャ州の食べ方

¥1,320
(税込 ¥1,426)

TRIPPA AL POMODORO GRATINATO

トリッパのトマト煮込みのオープン焼き
トマトソースで煮込んだハチノスのオープン焼き

¥880
(税込 ¥950)

BAGNA CAUDA

バーニャカウダ
自家製ソースを添えた彩り豊かなバーニャカウダ

¥1,380
(税込 ¥1,490)

FONDUTA

フォンドゥータ
フォンタルを使ったイタリア風チーズフォンデュ

¥980
(税込 ¥1,058)

IMPEPATA DI COZZE

ムール貝のインペパータ
黒胡椒をきかせたムール貝は、きりりと
冷えた白ワインにぴったり

¥1,380
(税込 ¥1,490)

CACIO CAVALLO GRIGLIATO

カーチョカヴァッロのソテー オレガノ風味
とろりと溶けた熱々のチーズはワインにぴったり

¥980
(税込 ¥1,058)

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ
モッツアレラ、トマト、バジリコを使った
カプリ島発祥のサラダ

¥1,780
(税込 ¥1,922)

CARPACCIO DI PESCE

本日のカルパッチョ
オリーブオイルでシンプルに味付けした
カルパッチョ

¥1,080
(税込 ¥1,166)

BURRATA CON POMODORINI FRESCHI

ブッラータ フレッシュトマト添え
モッツアレラの生地でカードと生クリームを
包み込んだ絶品チーズ

¥1,820
(税込 ¥1,966)

POLENTA CON FUNGHI

きのこのソテーとポレンタ
キノコの味わいと食感、ムリーノ・マリーノ社の
ポレンタは相性抜群

¥1,080
(税込 ¥1,166)



ZUPPA

スープ

ZUPPA DEL GIORNO

本日のおすすめスープ
※詳しくはスタッフまで

¥680
(税込 ¥734)