

Cena Menu ディナー メニュー

Antipasto 前菜		* 全て税抜 *	
ガーリックトースト(2P)			¥420
黒豚の自家製ソーセージ(1本)			¥600
地鶏のレバーペースト ~ピッツェリア風~			¥700
カジキマグロの軽いスモークのサラダ仕立て			¥930
いろいろなホルモンのピリ辛煮込み カリカリパン粉のせ			¥930
真たこのカルパッチョ ~ドライマト風味~	S ¥600	M ¥950	
彩り野菜のサラダ	S ¥650	M ¥980	
お野菜のオープン焼き ~ピエモンテ風バーニャカウダソース~			¥980
4種のチーズパンクラタン			¥990
パルマ産プロシュート(12か月熟成)	S ¥700		¥1,100
フォアグラと生ハムのパニーニ仕立て ~バルサミコソース~			¥1,150
Pizza ピッツァ		* 全て税抜 *	
		Mサイズ	Sサイズ
マルゲリータ コンブファラ (トマトソース、ナポリ産水牛のモッツアレラ、バジル)		¥1,500	¥1,200
マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル)		¥1,000	¥800
マリナーラ (トマトソース、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、モッツアレラ)		¥1,100	¥880
マチナータ (トマトソース、挽肉、玉葱、モッツアレラ)		¥1,200	¥960
ビアンケッティ (モッツアレラ、シラス、フレッシュマト)		¥1,200	¥960
ゴルゴンゾーラ (モッツアレラ、ゴルゴンゾーラチーズ)		¥1,380	¥1,100
ビスマルク (モッツアレラ、生ハム、ほうれん草、半熟卵)		¥1,380	¥1,100
オルトラーナ (モッツアレラ、いろいろ野菜、スカモルツァチーズ)		¥1,380	¥1,100
プロシュート (モッツアレラ、生ハム、ルーコラ)		¥1,380	¥1,100
クワトロ フォルマッジョ (モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、パルミジャーノ)		¥1,480	¥1,180
Primo Piatto パスタ		* 全て税抜 *	
スパゲッティ アマトリチャーナ (ローマ風パンチェッタと玉ねぎのトマトソース)			¥1,100
スパゲッティ ベスカトーレ ビアンコ ~海の幸と山の幸の塩味~			¥1,100
スパゲッティ ベスカトーレ ロッソ ~魚介のエキスタっぷりのトマトソース~			¥1,380
スパゲッティ カラスミのペペロンチーノ			¥1,470
スパゲッティ 生うにのフレッシュマトソース			¥1,470
リングイネ 手長エビのトマトクリームソース			¥1,490
<手打ち麺> 自家製手打ちパスタ			
タリアテッレ フレッシュマトソース モッツアレラチーズ添え			¥1,100
トレネッテ ジェノベーゼソース			¥1,100
パッパルデッレ アスパラとパンチェッタのクリームソース			¥1,150
パッパルデッレ 自家製ソーセージときのこのトマトクリームソース			¥1,150
ニョッキ ゴルゴンゾーラチーズたっぷりのクリームソース			¥1,390
カップレッティ 自家製コンソメに浮かべて			¥1,390
タリアテッレ 黒毛和牛のボロネーゼ			¥1,450
Risotto リゾット		* 全て税抜 *	
ポルチーニ茸のリゾット			¥1,200
チーズのリゾット			¥1,200
チーズのリゾット (+300円でフォアグラのソテー添え)			
魚介類のリゾット			¥1,380
Secondo Piatto メイン料理		* 全て税抜 *	
鹿児島県産さつま純然鶏とじゃがいものロースト ~にんにくとローズマリーの香り~			¥1,500
仔羊のロースト ~フンドヴォーと粒マスタードソース~			¥1,650
本日の1本魚のオープン焼き			¥1650~
本日の1本魚のアクアパッツァ			¥1650~
Dolce デザート		* 全て税抜 *	
あたたかいチョコレートのスフレ ~カシスジェラート添え~			¥530
シチリア風カンノーリ ~ピスタチオジェラート添え~			¥530
オレンジ風味のカタラーナ			¥530
卵たっぷり濃厚プリン			¥530
ティラミス			¥530
パンナコッタ 3色のソースを添えて			¥530
ジェラート(バニラ or ピスタチオ or キャラメル)			¥300
ソルベ(レモン or バジル or カシス)			¥300

* 上記以外で、季節の旬の食材を使用した「おすすめメニュー」もございます