

SNACK

おつまみ



※写真はイメージです。

生ハム
Prosciutto 1000 (1100)

ミックスナッツ
Mixed Nuts 600 (660)

アンチョビオリーブ
Anchovy and Olive 600 (660)

チーズ各種 各600 (660)
・ゴルゴンゾーラ ・タレッジョ ・ミモレット ・ブリー ・ペコリーノ ・パルミジャーノ
Cheese
Gorgonzola, Taleggio, Mimolette, Brie, Pecorino and Parmigiano

APPETIZER

前菜

産直野菜のグリーンサラダ
Fresh Green Salad 1300 (1430)

水牛モzzarellaとフルーツマト、季節のフルーツのカプレーゼ
Buffalo Mozzarella Caprese with Sweet Tomatoes and Seasonal Fruits 1800 (1980)

本日のテリーヌ グリーンサラダ添え
Today's Terrine with Green Salad 1300 (1430)

本日の鮮魚のカルパッチョ
Today's Fish Carpaccio 1700 (1870)

自家製リコッタチーズと生ハム 季節のフルーツのサラダ仕立て
Homemade Ricotta and Prosciutto Salad with Seasonal Fruit 1700 (1870)



当店のモzzarellaチーズは、冷凍ではないフレッシュ(生)な状態でイタリアより輸入しています。
水牛乳100%でつくられた濃厚なミルクと独特な香りの「本物のモzzarellaチーズ」を是非お試しください。



カセイフィーチョ ポンティコルボ社
CASEIFICIO PONTICORVO S.p.A.

ナポリから北に30kmほどのトブレラニ山の麓に位置する町カセルタ(モzzarella発祥の地)において40年間変わらぬ製法にて作り続けられています。
添加物・保存料・着色料などを一切使わないことを徹底し、機械による大量生産の工場が増える中、ほとんどの工程を手作業で行っています。

PIZZA

ピッツァ



マルゲリータ
【モッツァレラ、フレッシュバジル】
Margherita (Mozzarella, Fresh Basil)

1400 (1540)



クワトロ フォルマッジ
【タレージョ、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、グラナパダーノ】
4 Formaggi (Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano)

1800 (1980)



モンテローザ
【パルマ産生ハム、マスカルポーネチーズ、トマトクリーム】
Monterosa (Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream)

1600 (1760)



自家製ハーブソーセージと菜の花のピッツァ
Homemade Herb Sausage and Canola Flowers

1800 (1980)



ズワイガニとブロッコリーのクリームソースピッツァ
Snow Crab, Broccoli and Cream Sauce

1800 (1980)

PASTA

パスタ

• CHEF'S RECOMMENDED •

オマール海老の濃厚ビスクソース エストラゴンの香り キタツラ
Lobster Bisque Sauce Chitarra with Tarragon 4000 (4400)



アサリと季節野菜のトマトソーススパゲッティ
Tomato Sauce Spaghetti with Clams and Seasonal Vegetables 1800 (1980)



トリュフを贅沢に使った自家製タリオリーニ
Homemade Tagliolini with Truffles 4000 (4400)



小柱と地産ちぢみほうれん草のスパゲッティ
Aglione e Olio Spaghetti with Small Scallops and Curly Spinach 1800 (1980)



ポルチーニと自家製ハーブソーセージのクリームソース スパゲッティ 3000 (3300)
Cream Sauce Spaghetti with Homemade Herb Sausage and Porcini Mushrooms



仙台牛のボロネーゼ 自家製タリアテッレ
Tagliatelle Bolognese with Sendai Beef 1600 (1760)



MAIN DISH

メインディッシュ

※付け合わせの内容は季節によって変わります。



※写真はイメージです。

市場直送の鮮魚 本日の調理法と季節のソースで
Fish of the day

2200 (2420)



蔵王産 JAPAN Xのコトレッタ フルーツマトのソース
Zao Pork Cutlet with Cherry Tomato Sauce

2200 (2420)



国産牛頬肉のパローロワイン煮込み
Braised Beef Cheek in Barolo Wine

2800 (3060)



日高見牛サーロインのタリアータ
Beef Sirloin Tagliata

3800 (4180)



仙台牛フィレ肉のグリル パローロワインソース
Grilled Sendai Beef Fillet, Barolo Wine Sauce

5600 (6160)

フォアグラ(40g)のソテーをトッピングできます。 +1000 (1100)
For an additional charge, sautéed foie gras (40g) can be added.

オレンジのティラミス
Orange Tiramisu

1000 (1100)



ブティーノ
Pudding

800 (880)



紅茶とりんごのズコット
Tea Flavor Apple Zuccotto

900 (990)



ショコラテリーヌ
Chocolat Terrine

850 (935)



ソルベッティ エ フルッタ
Sherbet and Fruit

750 (825)



21日間熟成 群馬県産 赤城牛サーロインステーキ 800g
Akagi Beef Bone-in Sirloin Steak 800g

17000 (18700)

