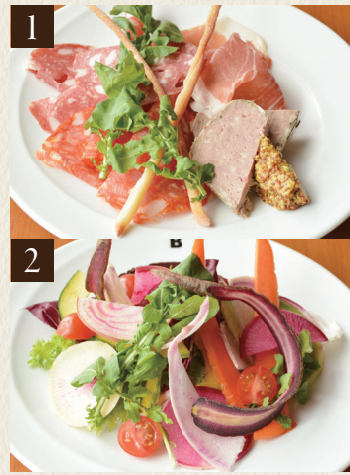


Antipasto 前菜

- 産直野菜のサラダ ¥1,300
- 1 生ハムとサラミ、本日のパテ盛り合わせ ¥1,640
- 2 季節野菜のバーニャカウダ ¥1,530
- 水牛のモッツアレラとフルーツマトのカプレーゼ ¥1,750



Pizza ピッツァ

ROSSA トマトソースベースのピッツァ

- マルゲリータ【モッツアレラ、フレッシュバジル、トマトソース】 ¥1,540
- マルゲリータ D.O.C.【水牛のモッツアレラ、フレッシュバジル、トマトソース】 ¥1,980
- 1 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】 ¥1,650
- 2 カラプレーゼ【モッツアレラ、茄子、ピカンテサラミ、ニンニク】 ¥1,540



BIANCA トマトソースなしのピッツァ

- 3 ノルチーナ【モッツアレラ、ポルチーニ、サルシッチャ、くるみ、トリュフ】 ¥1,760
- 4 サワークリームオニオンとアボカド、海老のピッツァ ¥1,540
- クワトロ フォルマッジ【タレッジョ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ】 ¥1,870

Half and Half ハーフ & ハーフ

- 上記メニューよりお好きなピッツァを2種類お選び下さい ¥2,200
(※「マルゲリータ D.O.C.」を除く)

Risotto リゾット

- 1 アルバ産白トリュフの香りをのせたパルミジャーノリゾット ¥1,650
※国産米を使用しています。



Pasta パスタ

- 1 穴子と万願寺甘唐辛子のスパゲッティ サルディーニャ産カラスミがけ ¥1,980
- 2 パンチェッタと茄子のトマトソース スパゲッティ ¥1,540
- 3 アサリとしらすのジェノバ風リングイネ ¥1,750
- 4 濃厚なイカスミのスパゲッティ ¥1,750
- あさりとチェリートマト、バジルのスパゲッティ ¥1,540
- 5 庄内豚の自家製サルシッチャとポルチーニ茸 ドライトマトのペペロンチーノ ¥1,760



Fresh Pasta 生パスタ

- 1 三陸産生ウニのクリームソース 自家製タリオリーニ ¥2,500
- 国産牛のボローニャ風ミートソース タリアテッレ ¥1,650
- 2 山形庄内豚のラグージェノベーゼ 自家製タリアテッレ ¥1,650



Secondo Piatto メインディッシュ

PESCE 魚料理

1 本日の鮮魚のお料理(※写真はイメージです。)

¥2,200~

CARNE 肉料理

■ 東北産 黒豚のグリル モスタルダと粒マスタード添え

¥1,980

2 3日間煮込んだ国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

¥2,520

3 骨付き仔羊のオープン焼き(2ピース)

¥3,080

4 ハンガリー産鴨胸肉のロースト いちじくとマルサラワインソース

¥2,520

■ 宮城県産 日高見牛のタリアータ バルサミコとフルーツのソース

¥3,900

5 仙台牛のサーロインステーキ

¥6,100



Dolce デザート

自家製ティラミス

¥820

