

A la carte

アラカルト



Antipasti 前菜

Toast di asparagi bianchi White asparagus toast, milk feed veal, Parmigiano Reggiano ホワイトアスパラガス イタリア産乳飲み仔牛 パルミジャーノレッジャーノクリーム	¥ 3,100
Panissa e battuta di tonnetto Bonito tartare "Panissa" chickpeas polenta, chives ひよこ豆のポレンタ揚げ 鯉のタルタル 赤玉ねぎとセイヨウアサツキ	¥ 2,700
Polipo e Patata Crispy potato skin filled with whipped potato puree, grilled Akashi octopus, green olive sauce タコとジャガイモ ふわふわジャガイモとカリカリジャガイモ タコのグリル グリーンオリーブソース	¥ 2,400
Trippa frita, verdure di primavera e pecorino Deep fried beef tripe, spring greens, mustard dressing and Pecorino Romano cheese 揚げトリッパ 春野菜とペコリーノチーズ	¥ 2,400
Jamon Serrano Jamon Serrano ham, pickled Giardiniera salad and gnocco fritto スペイン産ハモンセラーノ ジャルディエーラサラダ ニョッコフリット	¥ 3,200

Primi Piatti プリモピアット(最初の一皿)

Paglia e Fieno Straw and Hay tagliolini pasta, ginger scent green peas, cooked ham 「パリア・エ・フィエノ」自家製タリオリーニパスタ グリンピース ハム 生姜	¥ 2,800
Ravioli di ricotta e spinaci Fresh Italian ricotta cheese ravioli, spinach and fine herbs リコッタチーズとほうれん草のラビオリ パルミジャーノレッジャーノのフォーム	¥ 2,600
Paccheri alla Genovese Paccheri pasta stuffed with slow cooked wagyu brisket and smoked Scamorza Cheese. Slow-cooked onion and meat sauce パッケリ 黒毛和牛と淡路玉ねぎのラグーとスモークカチョカヴァッロチーズ	¥ 3,600
Spaghetti alle vongole Artisanal Mancini Spaghetti and asari clams スパゲッティーボンゴレ マンチーニ社スパゲッティー 浅蜷	¥ 2,700
Risotto agli asparagi e morchelle Carnaroli risotto with green asparagus and Morel mushrooms グリーンアスパラガスとモリーユ茸のカルナローリ米リゾット	¥ 3,300

Secondi Piatti メイン料理

Agnello e fave alla menta Pan roasted New Zealand Coastal Lamb, grilled fava beans and mint ニュージーランド産乳飲み仔羊 そら豆とミント	¥ 3,800
Maiale di Okinawa, verdure "rifatte" Okinawa Agu pork on the bincyotan grill. Komatsuna leaf and spicy Nduja Salami 沖縄あぐー黒豚のグリル 小松菜のドゥイヤソテー	¥ 3,600
Manzo e cardoncelli trifolati Pan fried black wagyu sirloin, sauteed king oyster mushroom 黒毛和牛サーロインのグリル エリンギのトリフォラート	¥ 7,500
Pescatrice e patate arrosto Monkfish, roast potatoes in two ways. Taggiasche Olives, capers and rosemary あんこうのポタッキオ ローストポテト ローズマリー オリーブとケッパー	¥ 3,600
Pagello rosa e pomodori infornati Wild catch red sea bream with baked tomatoes 天然真鯛とチェリートマトのオープン焼き	¥ 4,000

Dolci ドルチェ

Mimosa e ananas Mimosa flower cake, pineapple in two ways ミモザケーキとパイナップル	¥ 1,600
Stracciatella e amarene sciropate Milk-based ice cream filled with chocolate shavings. Fabbri wild cherries in syrup ストラッチャテッラ 牛乳とパローナチョコレート自家製ジェラート アマレーナチェリー	¥ 1,800
Tiramisù ティラミス	¥ 1,600
Selezione di formaggi italiani e condimenti (5 tipi) Assorted selection of five Italian cheeses イタリア産セレクションチーズ盛り合わせ5種	¥ 3,800

All prices include 10% service charge and applicable tax. Menu items may change without prior notice. If you have food allergies, please advise us in advance.
価格はサービス料・税金が含まれております。記載内容は、予告なく変更する場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。