

A la carte

アラカルト



Antipasti 前菜

Peperoncini dolci ripieni Baby peppers stuffed with grilled tuna collar and capers, Cetara anchovies sauce マグロのど肉のカラーピーマン詰め イタリアン魚醤のソース	¥ 2,500
Pomodoro e Mozzarella Caprese salad our way: Campania buffalo mozzarella, fresh tomato and basil 「カプレーゼ」水牛のモッツアレラチーズ、トマト、バジル	¥ 2,100
Insalata di pollo Tamba chicken salad and roasted Sicilian almonds sauce, romaine lettuce, summer black truffle 丹波地鶏の黒トリュフサラダ シチリアンアーモンドのソース	¥ 2,600
Calamaretti in Zimino, barba di frate, fave a macco Squid and braised greens dry broad beans cream, saltwort in lemon dressing 小いかのズイミーノ風 おかひじき、ソラマメのクリーム	¥ 2,500
Lingua salmistrata, sedano e cetrioli Corned beef tongue, pickled greens and celery sauce 牛タンのヴェネト風 夏野菜ピクルス、セロリのマヨネーズ	¥ 2,800

Primi Piatti プリモピアット(最初の一品)

Spaghetti alle melanzane bruciate Spaghetti cooked in char-grilled eggplant juice dry ricotta cheese, sundry cherry tomatoes なすの炭火焼きスパゲッティ ドライリコッタチーズ、セミドライチェリートマト	¥ 2,800
Linguine al limone, cozze e zucchini Lemon scented linguine pasta mussels, zucchini and black pepper リングイーネパスタ レモンの香り ムール貝、ズッキーニ、黒胡椒	¥ 3,000
Capellini freddi ai ricci di mare Cold served capellini pasta Raw sea urchin ウニの冷製カペリーニパスタ	¥ 3,900
Tagliatelle al ragu' di faraona Homemade tagliatelle Guinea fowl ragout 自家製タリアッテッレパスタ 天草ホロホロ鳥のラゲースソース	¥ 3,000
Risotto al pomodoro grigliato Carnaroli risotto, grilled tomato and dry oregano グリルトマトのリゾット イタリア産カルナローリ米、ドライオレガノ	¥ 2,900

Pesce e Carne メイン料理

Pesce bandiera alla griglia, zucchine sotto pesto Grilled scabbard fish zucchini and green sauce 太刀魚のグリル ズッキーニとイタリアンパセリのペースト	¥ 3,900
Astice alla griglia Grilled lobster tail almonds and lobster coral emulsion, aromatic salad オマールテールのグリル アーモンドミルクと海老味噌のソース、ベビーリーフ	¥ 3,600
Manzo e granoturco novello alla brace Pan fried black wagyu sirloin grilled baby corn cob 黒毛和牛サーロインのソテー ヤングコーンのグリル	¥ 7,500
Faraona alla cacciatora Guinea fowl from Kyushu "hunter style" olives and rosemary 天草ホロホロ鳥の猟師風 オリーブとローズマリー	¥ 3,600
Vitello alla milanese Breaded milk fed veal cutlet rocket salad 乳飲み仔牛のミラネーゼ ロケットサラダ	¥ 4,900

Dolci ドルチェ

Gelato all'aceto, fichi al Marsala Apple vinegar ice cream dry figs in Marsala wine アップルサイダーヴィネガーのアイスクリーム 干しイチジクのマルサラワイン煮	¥ 1,600
Bianco mangiare e caffè Almonds milk pudding espresso coffee sauce 「ピアンコ マンジャーレ」アーモンドミルクプリン エスプレッソコーヒーソース	¥ 1,600
Frutta sciropata Summer fruits in sweet Moscato d'Asti wine jelly 季節のフレッシュフルーツ モスカートダスティワインのゼリー	¥ 1,600
Selezione di formaggi italiani e condimenti (5 tipi) Assorted selection of five Italian cheeses イタリアンチーズセクション (5種類)	¥ 3,800

All prices include 10% service charge and applicable tax. Menu items may change without prior notice. If you have food allergies, please advice us is 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。