

スペシャルティ / SPECIALITE

シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ ¥1,800
自然派イタリアンの巨匠“植竹隆政”シェフのシグネチャーメニュー



前菜 / ANTIPASTO

アンティパスト ミスト(前菜の盛り合わせ) ¥2,200
※2名様分の盛り合わせになります



切りたての生ハム	¥1,300
グリーンサラダのレモンドレッシング和え パルミジャーノ風味	¥1,300
水牛のポッコンチーノとフルーツマトのサラダ	¥2,400
ポテトフライ サワークリームとトリュフ塩	¥1,000
白菜の鉄板焼き セミドライトマトとパルミジャーノ	¥1,500
メヒカリのセモリナ粉フリット	¥1,600
水ダコのカルパッチョ 鮎の魚醤レモンドレッシング	¥1,900
ムール貝のトマト煮込み	¥2,500
トリッパとランブレドット 4種豆のトマト煮込み	¥2,000
三河赤鷄ササミのピッカータ パルサミソース	¥2,200
バケット	¥350



ピッツァ / PIZZA

〈トマトソースベース〉

- ①マルゲリータ (モッツアレラ、トマトソース、バジル) ¥1,700
- ②水牛のマルゲリータ (水牛モッツアレラ、トマトソース、バジル) ¥2,300
- ③生ハムとルッコラ (マルゲリータに生ハム、ルッコラ) ¥3,200
- ④ブッタネスカ (トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、ケッパーオリーブ) ¥1,700
- ⑤燻製モッツアレラとサラミ (燻製モッツアレラ、サラミ、パルメザン、トマトソース、バジル) ¥1,700
- ⑥サルシッチャとルッコラ (サルシッチャ、ルッコラ、モッツアレラ、トマトソース、パルメザン) ¥2,500

〈ソースなし / チーズベース〉

- ⑦白いマルゲリータ ピアンカ (モッツアレラ、セミドライトマト、バジル、パルメザン) ¥1,700
- ⑧クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) ¥2,500
- ⑨燻製モッツアレラのピアンカ (セミドライトマト、燻製モッツアレラ、バジル) ¥1,700
- ⑩ピアンカ (モッツアレラ、ベーコン、キノコ、パルメザン) ¥1,800
- ⑪サラミのピアンカ (サラミ、モッツアレラ、ミニトマト、バジル、パルメザン) ¥2,700
- ⑫サルシッチャとキノコ (サルシッチャ、モッツアレラ、キノコ、パルメザン) ¥2,600

〈その他のソース〉

- ⑬モッツアレラとジェノベーゼ (バジルソース、セミドライミニトマト、モッツアレラ、パルメザン) ¥2,600

〈チーズなし〉

- ⑭生ハムとジェノベーゼ (バジルソース、セミドライトマト、生ハム) ¥2,300
- ⑮ポモドーロ (トマトソース、セミドライトマト、オリーブ、アンチョビ) ¥1,700

パスタ / PASTA

魚介のラグー ビスク風味 〈淡路麺業モッチリーニ〉	¥1,700
自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ 〈淡路麺業モッチリーニ〉	¥2,000
和牛ボロネーゼとパルミジャーノ 〈淡路麺業カサレツェ〉	¥2,100
自家製パンチェッタと玉葱のトマトソース ペッコリーノ風味 〈ブガティーニ〉	¥1,700
豚のサルシッチャとレンコン、ラディッキョ 〈オレキエッテ〉	¥1,700
三河赤鶏と牛蒡の白いミートソース 〈リガトーニ〉	¥1,900
ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 〈リングイネ ピッコロ〉	¥2,200
アサリと九条ネギ、キャベツの生姜風味 〈ヴェルミチェッリ〉	¥2,500
鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 〈メツアパッケリ〉	¥2,600
ポルチーニ茸とポロネギ、ミニトマト 〈フェットチーネ〉	¥3,000



アヒージョ / AJILLO

マイワシと九条ネギ、ミニトマト	¥1,700
ノルウェー塩サバとズッキーニ ラディッキョのタイム風味	¥1,700
帆立とじゃがいも、ブロッコリー	¥1,800
自家製パンチェッタとじゃがいも 名古屋コーチンの目玉焼き ペコリーノ風味	¥1,800
鶏ハートのキノコ ローズマリー風味	¥1,900



アヒージョオイルを下記よりお選びください。

- ・エシャロットオイル
- ・生姜オイル
- ・アンチョビオイル



セコンド / SECOND

真鯛のポワレ季節のスープ仕立て 紫キャベツ 豆苗 山えのきのソテー添え	¥2,300
ノルウェーサーモンのコトレッタ トマトサワークリームソース 焼き野菜添え	¥2,400
三河赤鶏骨付きもも肉とキャベツ・玉葱・ほうれん草の煮込み ドライボルチーニ風味	¥2,600
牛タンのステーキと九条ネギの鉄板焼き ペコリーノ風味	¥3,500
豚肩ロースの薫焼き 焼き野菜添え	¥2,400
牛ランプ肉の薫焼き 焼き野菜添え	¥4,500



牛ランプ肉の薫焼き 焼き野菜添え

ドルチェ / DOLCE

ココナッツのブランマンジェ 季節のソース	¥1,000
フルーツのマチェドニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え	¥1,200
マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース	¥1,400

※表示料金の、サービス料15%を別途頂戴いたします。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。
※画像はイメージです。