

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

| | |
|-------------------------------|--------|
| 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 |
| トリッパとランプレドット 4種豆のトマト煮込み | ¥2,000 |
| バケット | ¥350 |

パスタ / PASTA

〈淡路麺業モチチリーニを使用しております〉

| | |
|-----------------------------|--------|
| 魚介のラグー ビスク風味 | ¥1,700 |
| 豚のサルシッチャとレンコン、ラディッキョ | ¥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 | ¥2,000 |
| 和牛ポロネーゼとパルミジャーノ | ¥2,100 |
| ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 | ¥2,200 |
| アサリと九条ネギ、キャベツの生姜風味 | ¥2,500 |
| 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 | ¥2,600 |



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 プッタネスカ (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 |

〈ソースなし / チーズベース〉

| | |
|--------------------------------------------|--------|
| 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 |

〈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 |

セコンド / SECOND

| | |
|--------------------------------------------|--------|
| 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 ドライポルチーニ風味 | ¥2,600 |
| 牛タン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 |

アヒージョ / AJILLO

| | |
|-------------------|--------|
| マイワシと九条ネギ、ミニトマト | ¥1,700 |
| 帆立とじゃがいも、ブロッコリー | ¥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



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 |
|-------------------------|--------|

※表示料金に、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。