

## 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

〈淡路麺業モッ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
和牛ボ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

## 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



## 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

### 〈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

## 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。