

前菜 ~antipasti~

温かい前菜

- スップリ ¥ 315
リゾットの中にイタリア産モツァレラチーズが入ったイタリアの定番コロッケ
- トリッパのトマト煮込み ~ローマ風~ ¥ 500
国産の牛の胃（ハチノス）とレンズ豆のトマト煮。イタリア風モツ煮
- あさりのワイン蒸し ¥ 500
大粒のアサリをでワインとオリーブオイルで蒸して旨味たっぷり
- ムール貝のオープン焼き ¥ 500
カナダ産ムール貝をハーブとにんにくの利いたパン粉でカリカリに。
- ポテトのロースト ローズマリー風味 ¥ 500
ホクホクポテトをにんにくとローズマリーで香りづけ
- ホタテ貝柱ときのこのガーリックソテー ¥ 500
ホタテ貝柱をにんにくとバターでソテー。
- ナスとチーズの重ね焼き ¥ 694
ナスと自家製ポロネーズ（イタリア風ミートソース）のラザニア風



スップリ



アサリのワイン蒸し



ムール貝のオープン焼き

* 税別価格で表示しています

サラダ ~insalata~



きのこのサラダ



生ハムサラダ



イタリアンサラダ

- | | ハーフサイズ
(1~2人分) | ミディアムサイズ
(3~4人分) |
|---|-------------------|---------------------|
| • きのこのサラダ | ¥ 500 | ¥ 759 |
| きのこのガーリックソテーをのせたバルサミコ酢風味のサラダです。 | | |
| • ルッコラのサラダ | ¥ 500 | ¥ 759 |
| ルッコラとベーコンのサラダです。さっぱりとした温かいドレッシングで。 | | |
| • 生ハム(イタリア産)のサラダ | ¥ 546 | ¥ 833 |
| プロシュート(イタリア産生ハム)とイタリアンチーズのバジリコ風味のサラダです。 | | |
| • イタリアンサラダ | ¥ 565 | ¥ 880 |
| イタリアの食材がたっぷり入ったミックスサラダです。 | | |

* 温玉トッピング(ミディアムサイズのみ可) プラス¥ 120

* 税別価格で表示しています