

前菜 ~antipasti~

イタリア料理といえば前菜(アンティパスト)。素敵なひと時の始まりです。

冷たい前菜

- **本日の前菜** ~店内の黒板よりお選びください~
旬な食材を使ったイタリアのお惣菜です。 ¥ 500
- **前菜の盛り合わせ** (アンティパストミスト)
断然おススメです。 前菜5品盛り合わせ! ¥ 630
- **鶏レバームース**
鶏のレバーに生クリームとバターをたっぷり加えた、くせの少ない濃厚なペーストです。キリリッと冷えた辛口の白ワインにぴったりです。 ¥ 500
- **トマトのブルスケッタ**
カリカリのガーリックトーストに完熟トマトとバジリコ
ブルスケッタはガーリックトーストの意味 ¥ 500
- **カプレーゼ**
トマト・バジル・フレッシュモッツアレラチーズにバルサミコ酢をかけた
イタリア定番の前菜です ¥ 500
- **魚介のサラダ マスタード風味**
魚介をバジルやルッコラと一緒にフランス産粒マスタードをきかせたドレッシングで ¥ 630
- **生ハムのカルパッチョ**
パルマ産生ハム(プロシュート)とルッコラ、パルミジャーノチーズ
のカルパッチョです。 ¥ 630
- **ホタテ貝柱のカルパッチョ**
薄切りのホタテ貝柱に4種類の自家製ハーブを使って作ったソース
(サルサヴェルデ)とレモンでさっぱりとしたカルパッチョに。 ¥ 630
- **イタリアのチーズ 盛り合わせ**
ハード系のパルミジャーノ、ウォッシュタイプのアレッジョ、世界3大ブルーチーズ
のゴルゴンゾーラ、そしてフレッシュモッツアレラのお得な4種盛り ¥ 787
- **生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ**
パルマの生ハム、ミラノサラミ、イタリア産チーズの豪華なおつまみです ¥ 898



前菜の盛り合わせ(例)



カプレーゼ



生ハムのカルパッチョ



* 税別価格で表示しています

