

## アラカルト

## ALLA CARTA

### アンティパスト

### Antipasto

アンティパスト・ミスト（2人前）	Antipasto Misto	¥2,640
北海道産殻付帆立貝のエスカルゴ風	Capesante al Forno	¥1,210
トリッパのトマト煮込み	Trippa	¥1,650
生ハムと洋梨 リコッタチーズ添え	Prosciutto e Pera	¥2,420
鴨のサラダ仕立て バルサミコ風味	Insalata d'Anatra	¥2,420
ゴルゴンゾーラのクレープ包み焼き	Crespelle di Gorgonzola	¥1,760
キャビアの冷製力ペッリーニ	Capellini con Caviale	¥3,960
茄子とモッツアレッラのオーブン焼き	Melanzane al Forno	¥1,650
ワカサギとズッキーニのフリット	Fritto misto	¥1,540
バターナッツカボチャのポタージュ	Zuppa di Zucca	¥1,100

### プリモ・ピアット

### Primo Piatto

スパゲッティ アマトリチャーナ	Spaghetti all'Amatriciana	¥1,870
牡蠣と下仁田葱のスパゲッティ	Spaghetti con Ostrche	¥1,980
リングイネ ウニのクリームソース	Linguine Riccio con Panna	¥2,860
丹波産栗と生ハムのリゾット	Risotto alle Castagne	¥2,310
チェリートマトとリコッタのトロフィエ	Torofie Pomodorini e Ricotta	¥1,980
天然真鯛と舞茸のスパゲッティ	Spaghetti con Dentice e MAITAKE	¥1,980
イカとカルチョーフィのオレキエッテ	Orecchiette con Calamari	¥1,980
松茸と三つ葉のスパゲッティ ゆずの香り	Spaghetti con MATSUTAKE	¥2,420
チカテッリ 仔牛のラグーソース	Cicatelli ragu di Vitello	¥2,200
ニヨッキ ゴルゴンゾーラソース	Gnocchi alla Gorgonzola	¥2,090

お苦手な食材、アレルギーなどありましたら事前にお知らせください

表示価格はすべて税込みです

ディナータイムは席料、パン代としてお一人様¥330を頂戴します

## セコンド ピアット

## Secondo piatto

明石産天然真鯛の香草グリル	Dentice alla Griglia	¥3,190
カマスと男爵芋のオーブン焼き	KAMASU al Forno	¥3,300
仔牛のカツレツ ミラノ風	Cotoletta Milanese	¥3,520
仔羊モモ肉の香草グリル	Agnello alla Griglia	¥3,960
豚肩ロースのロースト ローズマリー風味	Arrost di Maiale	¥3,300

## ドルチェ

## Dolce

ティラミス	Tiramisu	¥770
パンナコッタ	Pannacotta	¥770
カタラーナ	Catalana	¥770
カプリ風レモンケーキ	Torta di Limone	¥770
ソルベ・ジェラート (1種)	Sorbetto-Gelato	¥330
ミルク / 柚子ヨーグルト / チョコミント / 柿 / ヘーゼルナッツ		
ドルチェ盛合わせ	Dolce Misti	¥1320～

## カフェ

## Caffe

エスプレッソ	Espresso	¥440
カフェマッキアート	Caffe Macchiato	¥440
アメリカーノ	Americano	¥440
カフェラテ	Caffe Latte	¥660
カフェドッピオ	Caffe Doppio	¥660
紅茶 ムジカティー	Te	¥440

食後酒、各種ご用意しています