# CHEF'S COURSE 6400　WINE PAIRING +4200

**STUZZICHINO**

ホタルイカとカラスミのクロスティーノ
Crostino w/ Firefly Squid & Cod Roe

メロンと帆立の冷製スープ
Chilled Melon & Scallop Soup

**ANTIPASTO**

メカジキのビールフリット
柑橘とウイキョウのサラダ
Beer Fritter of Swordfish w/ Citrus & Uikyo Salad

ヴェロネーゼ・ビアンコ / シリディア
Veronese Bianco / Siridia

**PANE**

自家製フォッカッチャ
Homemade Foccacia

**PRIMI PIATTI**

本日のパスタ
Today's Pasta

レ・アンフォラ・トレビアーノ / カーサディ
Le Anfore Trebbiano / Casadei

蛸のカネロニのオーブン焼き
プッタネスカソース
Oven-Baked Octopus Cannelloni w/ Puttanesca Sauce

**SECONDO PIATTO**

イタリアが誇るメイン料理
仔牛のサルティンボッカ
Saltimbocca of Veal

ピノ・ネロ /
アバツィア・ディ・ノヴァチェッラ
Pinot Nero / Abbazia Di Novacella

or

飛騨牛のロースト
バルサミコソース (80g) +1800/p
Roasted Hida Beef w/Balsamic Sauce (80g)

**PIATTO SPECIALE**

濃厚ビスクリゾット +800/p
(イタリア産カルナローリ米を使用)
Bisque Risotto (Italian Carnaroli Rice Used)

**DOLCI**

ズッパイングレーゼ
Zuppa Inglese

or

とろけるティラミス +600/p
Melted Tiramisu

**CAFFÈ**

コーヒー・紅茶・ハーブティー
Coffee, Tea, Herb Tea

or

カフェラテ +300/p
Cafe Latte

小菓子
Small Sweets

17:00以降はテーブルチャージとしてお一人様 600 円を頂戴いたします。
当店で使用しているお米はイタリア産カルナローリ米です。/ 全ての価格は税込となります。
アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し付けください。/ お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

The rice we use is Carnaroli rice from Italy. / All prices are tax inclusive. /
Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

## ANTIPASTI 前菜

| | |
|---|---|
| さまざまなイタリア産オリーブ<br>Variety of Italian Olives | 800 |
| キャロットラペ<br>Shredded Carrot Salad | 700 |
| 砂漠の塩キャラメルナッツ<br>Salt Caramelized Nuts | 700 |
| ゴルゴンゾーラのブルスケッタ<br>Gorgonzola Mousse & Honey | 900 |
| 生ハム<br>Prosciutto | 1400 |
| シャルキュトリー盛り合わせ<br>Assorted Charcuterie | 2400 |
| 究極のシーザーサラダ<br>Caesar Salad | 1600 |
| ストラチャテッラチーズのカプレーゼ<br>Caprese w/ Stracciatella Cheese | 1800 |
| 本日のカルパッチョ<br>Today's Carpaccio | 2300 |
| フライドポテト<br>香草とクリームチーズのディップ<br>French Fries w/ Herb & Cream Cheese Dip | 1400 |
| ★ 悶絶の挽き肉料理<br>サルシッチャのグリル (1 piece)<br>Salsiccia (1 piece) | 1900 |
| 熱々チーズの牛トリッパの煮込み<br>Braised Beef Tripe w/ Cheese | 1800 |
| 本日のチーズ盛り合わせ<br>Today' s Cheese Platter | 2100 |
| 自家製フォッカッチャ (2 pieces)<br>Homemade Focaccia (2 pieces) | 400 |

## PRIMI PIATTI パスタ

| | |
|---|---|
| ローマが生んだ食いしん坊のパスタ<br>"ゾッゾーナ" (ブッラータチーズ +800)<br>Pasta "Zozzona" (Burrata Cheese +800) | 1800 |
| ★ 普通には戻れないミントのジェノベーゼ<br>Mint Genovese | 2100 |
| 限界超えチーズたっぷりボロネーゼ<br>Bolognese w/ Lots of Cheese | 2600 |
| 本日のパスタ<br>Today's Pasta | 2800 |

## SECONDI PIATTI メイン料理

| | |
|---|---|
| 本日の魚料理<br>Today's Fish Dish | 3800~ |
| ★ イタリアが誇るメイン料理<br>仔牛のサルティンボッカ<br>Saltimbocca of Veal | 4800 |
| 飛騨牛のロースト バルサミコソース<br>Roasted Hida Beef w/Balsamic Sauce | 7500 |

## DOLCI デザート

| | |
|---|---|
| ★ とろけるティラミス<br>Melted Tiramisu | 1200 |
| イタリアンプリン<br>Italian Pudding | 800 |
| ピスタチオのアフォガード<br>Pistachio Affogado | 1000 |
| 本日のジェラート<br>Today's Gelato | 700 |
| 本日のドルチェ盛り合わせ<br>Today's Assorted Dessert | 2400 |

## SHARE COURSE

4800

本コースは 3 名様からの
シェアスタイルでのご提供となります。
パスタやメインディッシュの変更は、
テーブル内で統一させていただきます。

This course will be served in a sharing style
for a minimum of 3 persons.
Any change of pasta or main dish will be
standardizedwithin the same table.

- 究極のシーザーサラダ
  Caesar Salad
- 自家製フォカッチャ & ホイップバター
  Homemade Focaccia & Whipped
- ローマが生んだ食いしん坊のパスタ "ゾッゾーナ"
  (ブッラータチーズ 1 piece +2000)
  Pasta "Zozzona" (Burrata Cheese 1 piece +2000)
- ハート射止める
  "マリーミーチキン"
  Marry Me Chicken
  or
  飛騨牛のロースト
  バルサミコソース +2500/p
  Roasted Hida Beef w/Balsamic Sauce
- イタリアンプリン
  Italian Pudding
- コーヒー・紅茶・ハーブティー
  Coffee, Tea, Herb Tea
  or
  カフェラテ +300/p
  Cafe Latte