

Osteria LASTRICATO

気軽につまめる小皿メニュー

ワインのお供にぴったりの、ちょっと嬉しいひと皿たち。
お食事の前にも、軽くつまみたいときにもどうぞ。



グリーンオリーブ

香り豊かな、シンプルなおつまみ。

¥500- (¥550-)



イタリアチーズ盛り合わせ (2種)

軽めに楽しみたい方に。おすすめ2種をセレクト。

¥1,000- (¥1,100-)



イタリアチーズ盛り合わせ (3種)

しっかり味わいたい方に。贅沢に3種盛りで。

¥1,500- (¥1,650-)



フレンチフライ トリュフ風味

熱々、カリッと。みんな大好き定番メニュー。

¥700- (¥770-)



鶏レバーペーストのクロスティーニ

自家製ペーストを香ばしいパンにたっぷり。

¥700- (¥770-)

席料とパン代として、お一人様¥800 (税込) を頂戴しております。
お料理のご提供に際し、心地よいひとときをお過ごしいただくための
大切な費用としてご理解賜りますようお願い申し上げます。

前菜 Antipasti

\シェフのおすすめ！/\

- ・ ラストリカート特製 季節の前菜8種プレート 1人前/¥1,820- (¥2,002-)
 - ・ 季節の前菜5種プレート 1人前/¥1,454- (¥1,600-)
※2人前~承ります
 - ・ 厳選生ハム&サラミプレート ¥1,820- (¥2002-)
 - ・ 本日の旬魚のカルパッチョ ¥1,730- (¥1,903-)
 - ・ 八ヶ岳の恵み オーガニックサラダ ¥1,090- (¥1,200-)
 - ・ トリュフ香るマッシュルームとチーズのサラダ ¥1,190- (¥1,309-)
 - ・ 季節のフルーツと水牛モッツァレラのカプレーゼ ¥1,640- (¥1,804-)
- \シェフのおすすめ！/\
- ・ 土佐赤牛“トリッパ”の煮込み
『シチリア風レモン』または『ローマ風トマト』 ¥1,820- (¥2002-)
 - ・ 本日のフリットミスト ¥1,640- (¥1,804-)

パスタ Primi Piatti

\シェフのスペシャルティ！/\

- ・ 『リングイネ』または『自家製トレネッテ』 ¥1,730- (¥1,903-)
ムール貝のラグーソース からすみをのせて
- ・ スパゲッティ アンチョビペペロンチーノ シラクーサ風 ¥1,370- (¥1,903-)
- ・ 自家製タリアテッレ ボロネーゼ ¥1,730- (¥1,903-)
- ・ イカ墨を練りこんだスパゲッティ ¥1,640- (¥1,804-)
鯛とウイキョウの『トマト』または『オイル』ソース
- ・ 自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラクリーム ¥1,820- (¥2,002-)
- ・ ファルファッレ 海老と自家製リコッタチーズ ¥1,800- (¥1,980-)
- ・ フジッリ 生ハムラグーのトマトクリーム ¥1,800- (¥1,980-)
- ・ ペンネ ンドウイヤのアッラビアータ ¥1,640- (¥1,804-)
- ・ リゾット グラナパダーノチーズ ¥1,640- (¥1,804-)

メイン Second Piatti

-Pesce-

・宮城県産生メカジキ 本日の仕立て

¥3,370-
(¥3,707-)

＼シェフのスペシャルリテ！／

・三重県"答志島"直送 神経締め 一本魚

100g/¥950-
(¥1,045-)

【下記4つの中から好きな調理法をお選びください】

①アクアパッツァ

(魚介とハーブの香りをまとわせた白ワイン煮込み)

②ズッパ・ディ・ペツシェ

(魚介出汁とトマトソースで仕立てたイタリア版ブイヤベース)

③カチュッコ

(トマト、赤ワイン、ニンニクを使った濃厚なスープが特徴の魚介の煮込み)

④丸ごと香草焼き

(魚種に合わせた香草とともに、香ばしく焼き上げます)

本日の魚種は、スタッフがご案内いたしますので、お気軽にお声かけください

-Carne-

・兵庫県産骨付き"丹波黒鶏"もも肉の炭火焼き

¥3,410-
(¥3,750-)

・国産銘柄豚ロースのロースト

¥3,410-
(¥3,750-)

・自家製サルシッチャのグリル

¥2,710-
(¥2,980-)

・豪州産ラムチョップのグリル

(※お一人様1本よりご注文を承ります)

1本/¥1,365-
(¥1,500-)

・滋賀県"近江鴨"胸肉のロースト

¥3,819-
(¥4,200-)

・国産銘柄和牛サーロインの炭火焼き

¥6,600-
(¥6,000-)