プリフィックスコース（Corso Prefisso）

（アミューズ、パン代として、コペルト代お１人様￥800（税込）頂戴しております。）

Stuzzicchini

お口取り

Antipasti

（前菜の盛り合わせ５種）
三重県答志島の鮮魚のカルパッチョ
マッシュルームのサラダ
ホタルイカと春野菜のマリネ
鰯のベッカフィーコ
アスパラガスとパンチェッタのグリル

Primi piatti

＜皆様で相談していただき、2種類お選びください。
その２種類を順番にシェアしながらご提供致します＞　※オプション料金は、お１人様分です。

スペシャリテ

1，自家製トレネッテ　ムール貝のラグーソース　カラスミがけ

2，自家製タリアテッレ　　ボロネーゼソース
3，ファルファッレ　海老とリコッタチーズのソース

～季節のパスタ～

4，ブジアーテ　レガレアーリ
（メカジキのラグー・揚げナスと自家製リコッタチーズを乗せて）【+￥200】
5，スパゲッティ　もち豚のラグー、グリーンピースとアーティチョーク【+￥200】

Secondi Piatti

＜お１人様1種類お選びください＞

～お魚料理～　本鮪のソテー　リグーリア風
（オリーブ・ケッパー・チェリートマト・じゃが芋・オレンジのソース）

1，国産銘柄豚肩ロースの炭火焼き

2，オーストラリア産仔羊の炭火焼き

3，近江鴨の炭火焼き

4，銘柄黒毛和牛とうがらしの炭火焼き【+￥1.500】

5，近江鴨のファルソ・マグロ
（鴨の挽肉とゆで卵、ピスタチオを薄切りの豚肉で巻き込んで焼いてます）

Dolci

＜お１人様1種類お選びください＞

1，オステリア　ラストリカート特製　焼き菓子
2，自家製ジェラート 3 種盛り合わせ
3，カッサータ・シチリアーナ
4，シチリア菓子　カンノーロ・サルヴァトーレ

＜今月のドルチェ・スペシャリテ＞
ズッパ・イン・グレーゼ

Caffè　（エスプレッソ・コーヒー・紅茶・カモミールティー）

プリフィックスコース（Corso Prefisso）￥6.363（￥7.000 込）

（アミューズ、パン代として、コペルト代お１人様￥800（税込）頂戴しております。）

Stuzzicchini

お口取り

Antipasti

（前菜の盛り合わせ５種）
三重県答志島の鮮魚のカルパッチョ
マッシュルームのサラダ
ホタルイカと春野菜のマリネ
鰯のベッカフィーコ
アスパラガスとパンチェッタのグリル

Primi piatti

＜皆様で相談していただき、2種類お選びください。
その２種類を順番にシェアしながらご提供致します＞　※オプション料金は、お１人様分です。

スペシャリテ

1，自家製トレネッテ　ムール貝のラグーソース　カラスミがけ

2，自家製タリアテッレ　　ボロネーゼソース
3，ファルファッレ　海老とリコッタチーズのソース

～季節のパスタ～

4，ブジアーテ　レガレアーリ
（メカジキのラグー・揚げナスと自家製リコッタチーズを乗せて）【+￥200】
5，スパゲッティ　もち豚のラグー、グリーンピースとアーティチョーク【+￥200】

今日をカジュアルに楽しむ
シェフお任せコース

￥5.000（￥5.500 税込）

☆お苦手やアレルギー等お伝え下さい

*季節のアミューズ

*Anti Pasto　ラストリカートおまかせ前菜6種盛り合わせ

*Pasta　　リングイネ　コッツェ(シェフスペシャリテ)

*Pasta　　フジッリ　牛テールのグーラッシュソース

*Secondo　国産銘柄豚肩ロース　炭火焼

*Dolce　本日のドルチェ

Caffe