

冷前菜 ~Antipasti Freddi~

- ◎ 鰹のたたき 土佐酢風ジュレとオカヒジキを添えて ￥1,800 (¥1,636 税抜)
- ◎ パテ・ド・カンパーニュ アメリカンチェリーソース ￥1,700 (¥1,545 税抜)
- ・ ラストリカートの前菜8種盛り合わせ (2人前〜) ￥2,200/1人前 (¥2,000 税抜)
- ・ 三重県答志島直送 鮮魚のカルパッチョ ￥1,800 (¥1,636 税抜)
- ・ 生ハム・サラミ・ヴィテットンナーハムの盛り合わせ ￥3,000 (¥2,727 税抜)
- ・ ハヶ岳産オーガニック野菜たっぷりサラダ ￥1,700 (¥1,545 税抜)
- ・ トリュフ香るマッシュルームとチーズのサラダ ￥1,400 (¥1,272 税抜)
- ・ フルーツトマトとブッラータチーズのカプレーゼ ￥2,200 (¥2,000 税抜)

温前菜 ~Antipasti Caldi~

- ◎ 花ズッキーニのフリット (モッツァレラとアンチョビの詰め物) 1本 ￥600 (¥545 税抜)
- ◎ 答志島の真ダコのアッフォガート (トマト・ニンニク・オリーブで煮込んでます) ￥2,300 (¥2,090 税抜)
 - 小松崎シェフのスペシャルティ!!!
 - ・ トリッパの煮込み (シチリア風レモン 又は ローマ風トマト) ￥2,000 (¥1,818 税抜)
 - ・ 自家製 サルシッチャのグリル (1本) ￥1,300 (¥1,181 税抜)
 - ・ 魚介のクスクス (ヤリイカ・ソフトシェルシュリンプ・鮮魚の煮込み) ￥2,200 (¥2,000 税抜)

お口取り、パン代としてお1人様 Coperto (税込み¥800) を頂戴しております。

パスタ ~Primi Piatti~

- ◎自家製トロフィエ 新じゃが芋とインゲンのジェノヴェーゼ ¥2,000(¥1,818 税抜)
- リングイネ 新じゃが芋とインゲンのジェノヴェーゼ ¥2,000(¥1,818 税抜)
- ◎北海あさりのスパゲッティ (ビアンコ or ロッソ) ¥1,800 (¥1,636 税抜)
- 小松崎シェフのスペシャリテ!!!
- ・リングイネ ムール貝のラグーソース カラスミがけ ¥2,000 (¥1,818 税抜)
 - ・スパゲッティ アンチョビのペペロンチーノシラクーサ風 ¥1,300 (¥1,181 税抜)
 - ・ファルファッレ エビとリコッタチーズのソース ¥2,000 (¥1,818 税抜)
- 小松崎シェフのスペシャリテ!!!
- ・鰯とウイキョウのブッカティーニ ¥2,200 (¥2,000 税抜)
 - ・自家製タリアテッレ 黒毛和牛のボロネーゼ ¥1,900 (¥1,727 税抜)
 - ・自家製ニョッキ 生ハムと鶏軟骨のラグー トマトクリーム ¥2,000 (¥1,818 税抜)
 - ・自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース ¥2,000 (¥1,818 税抜)
 - ・ペンネ ンドゥイヤのアッラッピアータ ¥1,800 (¥1,636 税抜)
 - ・グラナパダーノチーズのリゾット ¥1,800 (¥1,636 税抜)

お口取り、パン代としてお一人様 Coperto (税込み¥800) を頂戴しております。

メイン ~Secondi Piatti

魚料理 ~Pesce~

小松崎シェフのスペシャリテ!!!

◎ シチリアと言ったら「マグロ!!!」 ~本日の鮪料理~ ¥3,500 (¥3,181 税抜)

・ 三重県答志島直送 天然スズキのソテー レモンバターのソース
¥3,000 (¥2,727 税抜)

肉料理 ~Carne~

◎ 丹波黒鶏の骨付きもも肉の炭火焼 マタロット風 ¥3,200 (¥2,909 税抜)
(セミドライトマト・アンチョビ・ケッパー・セロリのソース)

・ 国産銘柄豚ロースのロースト (200g) ¥3,500 (¥3,181 税抜)

・ オーストラリア産 ラムチョップのグリル (1本) ¥1,300 (¥1,181 税抜)

・ 北海道産スノーホワイト・チェリーバレー種 鴨胸肉のロースト (200g)
¥3,800 (¥3,454 税抜)

・ 銘柄黒毛和牛とうがらし (肩甲骨周りの赤身肉) の炭火焼 (200g)
Manzo Grigliato ¥5,500 (¥5,000 税抜)

お口取り、パン代としてお一人様 Coperto (税込み¥800) を頂戴しております。