

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

熱々、カリッと。みんな大好き定番メニュー。

¥500- (¥550-)



鶏レバーペーストのクロスティーニ

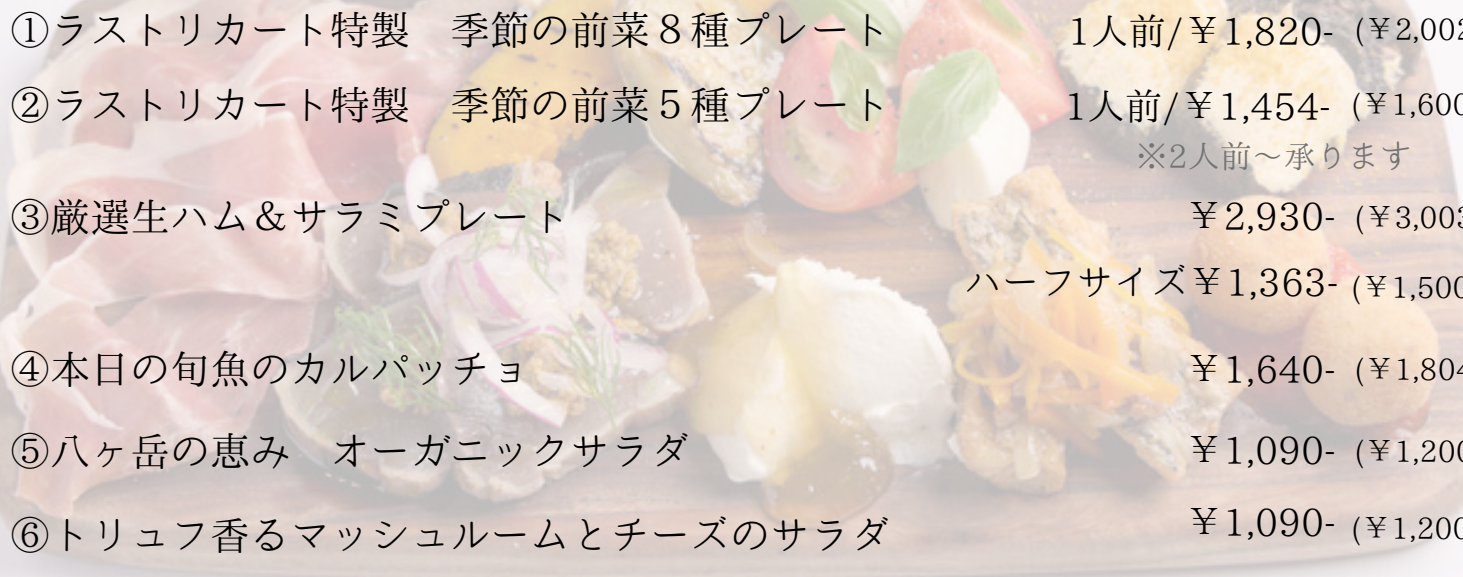
自家製ペーストを香ばしいパンにたっぷり。

¥700- (¥770-)

アミューズとパン代として、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。

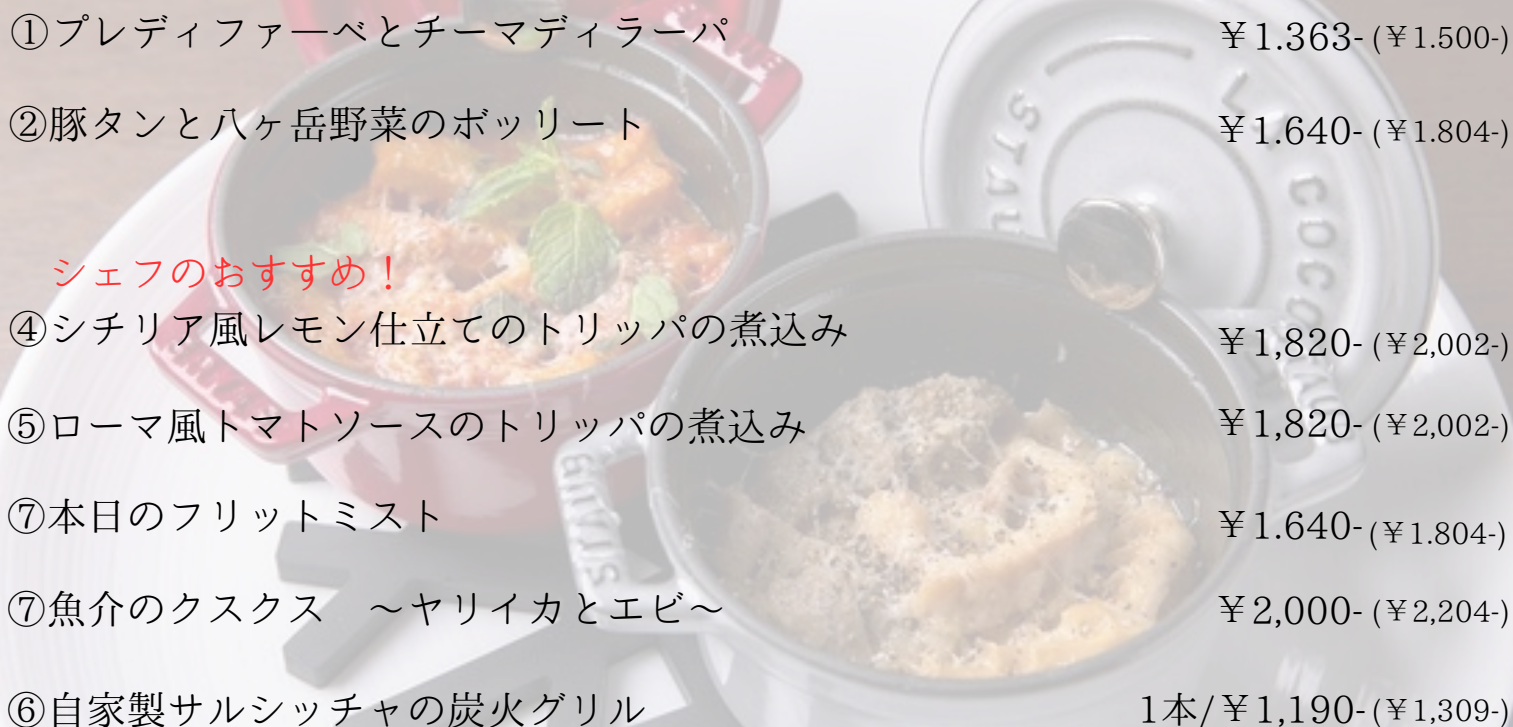
冷前菜 Antipasti Freddi

シェフのおすすめ！

- 
- ①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-)
 - ②ラストリカート特製 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
 - ③厳選生ハム&サラミプレート ¥2,930- (¥3,003-)
ハーフサイズ¥1,363- (¥1,500-)
 - ④本日の旬魚のカルパッチョ ¥1,640- (¥1,804-)
 - ⑤八ヶ岳の恵み オーガニックサラダ ¥1,090- (¥1,200-)
 - ⑥トリュフ香るマッシュルームとチーズのサラダ ¥1,090- (¥1,200-)
 - ⑦季節のフルーツとモッツァレラのカプレーゼ ¥1,640- (¥1,804-)

温前菜 Antipasti Caldi

《月替わりの一皿》

- 
- ①プレディファーベとチーマディラーパ ¥1,363- (¥1,500-)
 - ②豚タンと八ヶ岳野菜のボッリート ¥1,640- (¥1,804-)
 - シェフのおすすめ！
 - ④シチリア風レモン仕立てのトリッパの煮込み ¥1,820- (¥2,002-)
 - ⑤ローマ風トマトソースのトリッパの煮込み ¥1,820- (¥2,002-)
 - ⑦本日のフリットミスト ¥1,640- (¥1,804-)
 - ⑦魚介のクスクス ～ヤリイカとエビ～ ¥2,000- (¥2,204-)
 - ⑥自家製サルシッチャの炭火グリル 1本/¥1,190- (¥1,309-)

すべて1皿2名様分のボリュームでご提供します

1皿約60g、2名様でシェアしてお楽しみいただけるボリュームです

《今月のおすすめ》


- ①スパゲッティ 牡蠣とポロ葱のカレティエッラ ￥1,800- (¥1,980-)
- ②リングイネッテ カスベとブロッコリーのラグーソース からすみをのせて ￥1,640- (¥1,804-)
- ③サフランを練りこんだ自家製カプンティ ウサギのラグーソース ￥1,800- (¥1,980-)

Lunga

シェフのスペシャリテ！

- ④『リングイネ』または『自家製トレネッテ』
ムール貝のラグーソース ～からすみをのせて～ ￥1,820- (¥2,002-)
- ⑤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- (¥1,507-)
- ⑥自家製タリアテッレ ボロネーゼ ～いろいろなお肉の旨味～ ￥1,730- (¥1,903-)
- ⑦イカ墨を練りこんだスパゲッティ
鰯とウイキョウのトマトソース カターニャ風 ￥1,640- (¥1,804-)

Corta

- ⑧自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース ￥1,820- (¥2,002-)
- ⑨ファルファッレ 海老と自家製リコッタチーズのソース ￥1,820- (¥2,002-)
- ⑩フジッリ 生ハムラグーのトマトクリームソース ￥1,640- (¥1,804-)
- ⑪ペンネ ンドゥイヤのアッラビアータ ￥1,640- (¥1,804-)
- ⑫グラナパダーノリゾット ～濃厚チーズの香り～ ￥1,640- (¥1,804-)
- ⑬本日のリゾット  お気軽にスタッフまで！ ￥1,640- (¥1,804-)

Pesce

- ①宮城県産生メカジキのソテー 柑橘のソース ￥3,370-
(¥3,707-)

シェフのスペシャリテ！

- ②三重県"答志島"直送 神経締め 一本魚 100g/¥950-
(¥1,045-)

- ・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)
- ・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)
- ・グアゼット
(鮮魚を丸ごとソテーし、フレッシュトマトとアンチョビで軽く上品に仕上げます)
- ・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

- ③佐賀県産骨付き丹波黒鶏もも肉の炭火焼き ￥2,730-
(¥3,520-)

- ④国産銘柄豚ロースのロースト 低温仕立て ￥2,730-
(¥3,520-)

- ⑤豪州産ラムチョップのグリル 1本/¥1,190-
(※お一人様1本よりご注文を承ります) (¥1,309-)

- ⑥滋賀県"近江鴨"胸肉のロースト ￥3,460-
(¥3,806-)

- ⑦豪州産「WAGYU」内もも肉の炭火焼き ￥4,800-
(¥5,280-)

《今月のおすすめ》

- ⑧仔羊肩ロースの黒コショウ煮込み"ペポーゾ" ￥3,460-
(¥3,806-)

1皿2名様分のボリュームでご提供します