

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-) |
| 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

パスタ Primi Piatti

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リングイネット カスペ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『自家製トレネット』
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 ポロネーゼ ～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自家製ニヨッキ 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フジツリ 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 ンドウ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-)

メイン Second Piatti

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-)

・アクアパッツア

(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・ペッシエ

(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

(※お一人様1本よりご注文を承ります)

1本/¥1,190-
(¥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