





おすすめメニュー

<Antipasto>

- *前菜の盛り合わせ 1,600
- *トリッパのトマト煮 1,600
- *フィレンツェ風 自家製ソーセージの煮込み 1,500
- *キノコのアヒージョ 1,200 ハーフ 800
- *海の幸のアヒージョ 1,500 ハーフ 1,000

<Pasta e Risotto>






- *激辛トマトソースとパルメザンチーズのスパゲッティ 1,600 
- *牛すじの煮込みソース和えスパゲッティ 1,600 
- *渡り蟹のトマトクリームソース和え自家製タリアテッレ 1,600 
- *鯛とウイキョウのシチリア風リングイネ 1,600 
- *本日のPizza 1,800 (土日限定)

<Secondo piatto Pesce Carne>

- *本日の鮮魚 ※お尋ねください 2,400
(ポワレ・煮込み・・・ご希望の調理方法をお選びいただけます)
- *鴨むね肉のソテー カシスソース 2,600
- *千葉県産いも豚のロースト バルサミコソース 250g/2,600 350g/3,000
- *千葉県産いも豚のカツレツ 250g/2,600 350g/3,000
- *骨付き仔羊ロースのオープン焼き マスタード風味 3,000

*ご注文を受けてからご用意致しますので、少々時間を頂いております。

<Dolce>

- *ティラミス 650 
- **チョコラータ 650
- *蜂蜜とレモンのスフォルマート 650
- *マスカルポーネのカフェコレット 650  
- **ズコット 650  

*マークはアイス添えです

<Bevande>

- *自家製ジンジャーエール 580
- *食後酒 自家製リモンチェットロ 650

 オイル  唐辛子  ニンニク  トマト  乳製品  チーズ  フローズン  リキュール

*右側の数字は税込価格です