

おすすめメニュー

vol.89

イタリア郷土料理特集!

Menu di Stagione

イタリア前菜6種盛り合せ ¥2,000 *Antipasto Freddo*

イタリア郷土料理の前菜盛り合わせです! おつまみにピッタリ! 2名様で取り分けやすい量です。

1. 銘柄豚オースのトンナートソース (ピエモンテ)
2. アスピラサスのザバIONEソース (ピエモンテ)
3. ナスのスフォルマート (ピエモンテ)
4. スモークメカジキのマリネ オレンジ風味 (シチリア)
5. シチリア風カボチータ (シチリア)
6. 白いレンズ豆のパテ (トスカーナ)

生ハムと旬のフルーツの盛り合せ (フリウリヴェネツィアジュリア) ¥1,200 *Prosciutto e frutta*

生ハムと旬のフルーツ! 間違いのない美味しさです!

トリッパの食感が楽しいお勧めのサラダ!

葉野菜とトリッパのサラダ ミント風味 (ラツィオ) ¥1,100 *Insalata Stagione*

煮込みで食べられることが多いトリッパですが、サラダも美味! ミント風味が爽やかです!

ポレンタとセリアック (根セリ) のフリット (ヴェネト) ¥600 *fritto Stagione*

ポレンタはトウモロコシの粉を練った北イタリアの伝統食! カリッと揚げておつまみにピッタリ!

タコのグリル 屋台風 (トスカーナ) ¥1,400 *Polpo alla griglia*

トスカーナの屋台で食べられているようなシンプルなタコのグリル! お酒が進みます!

ンドゥイヤ (唐辛子を練り込んだ豚肉ペースト) と赤玉ねぎの *Pizza Stagione* トマトソースピッツァ (オーマ&カラブリア) ¥1,800

カラブリアの名物「ンドゥイヤ」とオーマピッツァのコラボ! 夏にピッタリの辛さ!!

夏にピッタリの美味しいピッツァです!

リングイネ イワシとウイキョウのサフラン風味ソース (シチリア) ¥1,800

今が旬の脂の乗ったイワシに、ウイキョウ (フェンネル) とサフランのハーブを使った郷土色豊かなソースのリングイネ (オンカパスタ)! *Lin. Stagione*

自家製バーニャカウダ ~旬の野菜バージョン~ (ピエモンテ) ¥1,800

好評につき定番といたしました! その時期の旬の野菜にvarietyの野菜も追加!

バーニャカウダ用お肉 (岩中豚) 100グラム ¥700 *Bagna cauda*

バーニャカウダ用のパン ¥200 *パンやお肉も一緒にどうぞ!*