

旬の前菜6種盛り合せ

¥2,000

Antipasto Freddo

旬の素材を使った前菜の盛り合わせです！  
最初の乾杯のおつまみにピッタリ！  
2名様で取り分けやすい量です。

1. 合鴨の冷製 セルバチコ添え
2. タラのカルピオーネ
3. 芽キャベツのマリネ
4. インサラータルツサ (ロシア風ポテトサラダ)
5. モルタデッラハム/IPテ
6. スカモルツァチーズと自家製セミドライグリーントマト

葉野菜とハーブのサラダ

Insalata Stagione

¥1,000

たっぷり葉野菜とデトックス効果のあるハーブのサラダを甘酢っぱいイチゴドレッシングで

Eringi al forno

IPンフェッタを巻いたエリンギのオーブン焼き

¥1,000

IPンフェッタ (塩漬けの豚肉) でエリンギを巻いてオーブンで焼き上げました！

カキ、アサリ、ブロッコリーのホイル焼き

Ostriche Foll-grigliata

¥1,400

カキとアサリの旨みを閉じ込めたホイル焼き♪ 旬の味と香りを楽しんでください！

ツブ貝とキノコのアンチョビソテー

¥1,500

Saute di Tsubukai

大き目にカットしたツブ貝とキノコをアンチョビとバターでソテー♪ お酒がすすむ一品です！

カキのカルピオーネ (半月型) ピッツァ

¥2,000

Pizza Stagione

カキと菜の花を卵とカキソースで和えてピッツァで包み焼きにしました♪ 美味です♪

カキとセルバチコのオイルスパゲッティ

¥1,700

Sp. Stagione

もう外れの無い冬の定番スパゲッティ！ ワインにも合います♪

ほうねん草とリコッタチーズのカネオニ

¥1,600

Cannelloni

カネオニはシート状のIPスタで具材を巻いた筒状のもの！ ラザニアよりもずっと美味しい♪  
ほうねん草とリコッタチーズを詰めてベシャメルソース、モッツァレラで焼き上げました！

自家製バーニャカウダ ~旬の野菜バージョン~

¥1,800

Bagna cauda

好評につき定番といたしました！ その時期の旬の野菜に変わり種の野菜も追加！

バーニャカウダ用お肉 (岩中豚)

100グラム

¥700

バーニャカウダ用のIPン

¥200

IPンやお肉も一緒にどうぞ！

# Cena di Specialita!

今月のおすすめメニューをコース仕立てでご用意しました。  
旬の素材と野菜がたっぷり取れるコースです。  
2名様より承ります (\*^\_^\*)♪

## Antipasto



### 旬の前菜6種盛り合わせ

- 合鴨の冷製 セルバチコ添え
- タラのカルピオーネ
- 芽キャベツのマリネ
- インサラータルッサ (ロシア風ポテトサラダ)
- モルタデッラハムのパテ
- スカモルツァチーズと自家製セミドライグリーンマト



### 葉野菜とハーブのサラダ ~いちごのドレッシングで



### 自家製バーニャカウダ (旬の野菜バージョン)



### パンチェッタを巻いたエリンギのオープン焼き

## Pizza or Pasta

下記の6つの中からお好みの「ピッツァ」又は「パスタ」を1つお選び下さい

### **【ピッツァ】**

1. ピッツァ マルゲリータ
2. カキのカルツォーネ (半月型)ピッツァ
3. 3種のチーズのピッツァ

### **【パスタ】**

4. カキとセルバチコのオイルスパゲッティ
5. ほうれん草とリコッタチーズのカネロニ
6. 菜園風トマトソースのスパゲッティ

## Dolce e Caffè



### 店内工房で作った自家製のジェラート 2種盛り合わせ



### 食後のコーヒー

(エスプレッソ、コーヒー、紅茶、カプチーノからお選び頂けます)

¥ 5,400 (税・コペルト込み)

☆最後のページにもコース料理がございます