



アンティパスト盛り合わせ
2名様 ¥2,000

右のイタリア郷土前菜を
 盛り合わせます！
 単品もご用意できます

(単品価格)

- ・いんげん豆のマリネ ¥400
- ・赤玉ピクルス ¥400
- ・カポナータとろ玉 ¥400
- ・鴨の燻製 ¥550
- ・タコのマリネ ¥550
- ・豚肉のパテ ¥600
- ・自家製スモークサーモン ¥650

- ・鮮魚カルパッチョ ¥1,500
- ・Mio サラダ ¥650
- ・バーニャカウダ ¥950
- ・生ハム盛り合わせ ¥1,050
- ・チーズ盛り合わせ ¥1,050
- ・自家製パン チャバッタ ¥500

<パスタ・リゾット・ニョッキ>

- ・海老と旬野菜のオイルスパ ¥800
- ・フッタネスカ (トマトソース) ¥850
- ・生ハムと豆のクリームソース ¥950
- ・本日のリゾット ¥850
- ・ニョッキ (チーズ・トマトクリーム・ミート) ¥1,050

ランフレドット ¥850

フィレンツェの郷土料理、ギアラの煮込みです
 (パンにはさんでご用意することもできます)

<ドルチェ>

※スタッフにお声掛け下さい。

<メイン>

- ・鶏胸肉 やわらか低温調理 ¥1,200
- ・イベリコ豚 旨味たっぷりソテー ¥1,800
- ・仔羊 やわらかく良い香り ¥2,000
- ・牛肉大麦牛 絶妙な火入れで ¥2,800