

## Antipasti / Appetizers / 前菜

価格 (税抜)

Prosciutto di Norcia and Salami Assort

ノルチャ産生ハムとサラミの盛り合わせ

1200

イタリア中部ウンブリア州の加工肉の街ノルチャ産の生ハムとおすすめサラミの盛り合わせ

Burrata Cheese and Tomato

トマトとブッラータチーズのサラダ

1100

プーリア州の名産品。クリームの詰まったモッツァレラタイプのチーズ。トマトのサラダとともに。

White Kidney Beans With Bottarga

白インゲン豆とセロリ、カラスミのサラダ

900

白インゲン豆とセロリとサルデーニャ産カラスミを和えたシンプルなひと皿

Salad of Cous Cous with Seasonal Vegetables

クスクスのサラダ エオリア諸島風

800

夏野菜をクスクスと共にシチリア州エオリア諸島サリーナ島産のケッパーと共に和えたサラダ

Porcini Mushrooms Italian Omelet

ポルチーニ茸のフリッタータ

1200

ソテーしたイタリア産ポルチーニ茸を使用したイタリア風オムレツ

Stewed Lampredotto (Abomasum) with Artichokes in Tomato Sauce

ランプレドット(ギアラ)とカルチョーフィのトマト煮込み

1200

ギアラ(牛の第四胃袋)とアーティチョークと香味野菜、トマトで煮込んだモツ煮込み

Assorted Appetizers

おまかせ前菜盛り合わせ

一人前1200

本日のおすすめの前菜の盛り合わせで。テーブルごと全員分のご用意となります。

Green salad

インサラータ・ミスタ(ミックスサラダ)

700

葉物やニンジン、トマトなどを使ったシンプルなサラダ

Homemade Bread

自家製 パン

200/1名様分

Olive Oil

サルデーニャ産オリーブオイル 200/10ml

(アカデミアオレアリア社 エクストラバージン オリーブオイル)



※価格は全て税抜きとなっております。ご精算時に消費税10%を別途頂戴しております。

## Primi / Pasta / パスタ

	価格(税抜)
“Gnocchi” with Pesto Sauce(Basil Sauce) ニョッキ・アル・ペスト じゃがいもを練りこんだニョッキ。新鮮なバジルを使い香り高く仕上げたペスト・ジェノヴェーゼソースで。	1300
“Pumpkin Tortelli” with Porcini Mushrooms Cream Sauce かぼちゃのトルテッリ〜ポルチーニ茸のクリームソース〜 カボチャを詰めたラビオリにポルチーニ茸の旨みのあるソースで。	1600
“Spaghettoni” Sardegnian Datterini Tomato Sauce スパゲットーニ 〜サルデーニャ産ダッテリーニトマトのソース〜 太めのロングパスタ。甘味の強いダッテリーニ種のトマトを使ったシンプルなトマトソースパスタ	1300
“Shetridhlat” with Spicy Pork Spread in Tomato Sauce ストゥリーデリャ〜カラブリア産“ンドゥイヤ”と乾燥そら豆のピリ辛トマトソース〜 カラブリア州にあるアルバニア系移民“アルブレーシュ”特有パスタ。唐辛子をたくさん練りこんだ豚肉のペースト状サラミを使用したカラブリア風トマトソース	1300
“Lorigittas” Clams and Artichokes in Olive Oil Sauce ロリギッタス 〜アサリとカルチョーフィのソース〜 指輪型ショートパスタ。イタリア産のアーティチョークとアサリのオイルベース。	1600
“Spaghetti” with Fried Egg and Cheese スパゲッティー・アッラ・ポヴェレッコ 〜目玉焼きとチーズ〜 崩した目玉焼きと粉チーズと仕上げたパスタ。通称“貧乏人風”	1200
“Malloreddus Campidanese” The Sardenian Gnochetti with Pork Tomato Sauce マッロレドゥス・カンピダネーゼ 〜豚肉のトマトソース〜 サルデーニャ州南西部カンピダノ地方の名物ショートパスタ。豚肉のトマトソースで。	1400
“Tagliatelle” with Bolognese Sauce タリアテッレ 〜ボローニャ風お肉のラグーソース〜 平打ロングパスタ。ひき肉と香味野菜、トマト、赤ワインで煮込んだボローニャ風ラグーソース。	1500



※価格は全て税抜きとなっております。ご精算時に消費税10%を別途頂戴しております。

## Secondi / Main Dishes / メイン

30分ほどお時間頂きます

価格 (税抜)

Grilled "Ecome Beef" with Balsamic Sauce

熊本県産 えこめ牛サーロインのグリル 〜タリアータ仕立て〜

熊本県のえこめ牛のサーロインの部位をグリルしルッコラとパルミジャーノチーズ、バルサミコソースで。

3000

Homemade Pork Sausage

自家製豚肉のサルシッチャ

塩やフェネルシードなどとマリネした豚ひき肉のソーセージ

2000

Grilled Grician Pork

ガリシア栗豚 肩ロースのグリル

スペイン、ガリシア州公認のグリを食べて育った豚肉。ジューシーな身質とサラリとした脂が特徴

2600

"Genovese" Stewed Beef Shank with Onions in Naples Style

ナポリ風牛すね肉と玉ねぎの煮込み"ジェノヴェーゼ"

牛すね肉と玉ねぎをじっくり煮込んだナポリ風の煮込み料理

2400

"Cognilio alla Ligure" Stewed Rabbits Meat with Taggiasche Olive and White Wine

リグーリア風ウサギの煮込み

リグーリアの名物料理の一つでウサギ肉を名産品のタジャスカオリブ、ケッパー、白ワインなどと煮込んだ料理

2400

"Pecora alla Sarda" Stewed Lamb with White Wine and Herbs

サルデーニャ風 仔羊の煮込み

仔羊を白ワイン、香草とシンプルに煮込んだサルデーニャの羊飼いの伝統料理

2400

## Dolci / Desserts / デザート

価格(税抜)

“Torta Albicocca” Apricot Cake

杏のケーキ

600

甘酸っぱい杏をしっとりとしたパウンド生地と一緒に焼き上げたケーキ

“Tiramisu”

ティラミス

600

マスカルポーネ、サボイアルディー、エスプレッソを使用したイタリア定番のドルチェ

“Torrone Semifreddo” Iced Cake with Nuts

トッローネのセミフレッド

600

ヘーゼルナッツ、アーモンド、クルミなどを卵白、ハチミツで仕上げた“トッローネ”をアイスクーリーの仕立てで

Yogurt Mousse with Fruits Sauce

ヨーグルトのムース フルーツソース

600

なめらかなムースにしたヨーグルトにフルーツのソースを添えて

“Crème Caramel” Italian Custard Pudding

クレーム・カラメル

600

ほろ苦いカラメルを効かせたイタリア定番のデザートのカスタードプリン



※価格は全て税抜きとなっております。ご精算時に消費税10%を別途頂戴しております。

## Caffe / Coffee / コーヒー

Espresso エスプレッソ	350
Caffe Macchiato カフェマッキアート	450
Americano アメリカーノ	500
Caffe Freddo アイスコーヒー	500
Cappuccino カプチーノ	550
Caffe Latte Freddo アイスカフェラテ	600
Te 紅茶	450
Camomille カモミールティー	500

## Digestivo / Digestif / 食後酒

Dessert Wine デザートワイン 常時3種類〜	各900〜
Grappa グラッパ 常時10種類〜	各950〜
Limoncello ソレント産リモンチェッロ 南イタリア特産品のレモンリキュール	700
Bergamot Liquor カラブリア産ヴェルガモットリキュール カラブリア特産品のペルガモットの爽やかなリキュール	700
Le Valdotaïne Gin レ・ヴァルドタイネ アクアヴェルディ・ジン アルプスに自生する様々なボタニカルを使用した山のジン	900
Varnelli Amaro Sibilla ヴァルネッリ アマーロ・シビッラ 天然素材に拘ったピュアなアマーロ。イタリア定番薬草酒。	700
Colazingari Sambuca Fina コラツィンガリ サンプーカ・フィーナ ローマ市内で作られるトラディショナルなサンプーカ	800
Sardegna Mirto Liqueur サルデーニャ産 ミルトリキュール サルデーニャ州名産のベリー“ミルト”を使用したリキュール	800