

Stuzzichini 小皿前菜

グリーンオリーブ Green olive	¥620	白レバーのパテ Chicken liver pate	¥720
フライドポテト Fried potato	¥620	オリーブの肉詰めフリット Meat stuffed olive	¥830
ナスのカポナータ Light stewed eggplant	¥720		

Antipasti 前菜

生ハムとパルミジャーノチーズのサラダ Salada with prosciutto and parmesan cheese	¥930
豚タンとベーコンの炭火焼をのせたどっかんサラダ Salada with pig tan and bacon	¥1,650
イタリア直送！！丸ごと水牛のモッツアレラチーズ Buffalo mozzarella cheese	¥1,650
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted prosciutto and salumi	¥2,600
温製ブロッコリーのアンチョビソース Broccoli with anchovy sauce	¥930
季節野菜の温製バーニャカウダ Bagna Cauda	¥1,450
小ヤリイカのフリット Deep fried cuttlefish	¥1,450
トリッパのトマト煮込み Tomato stewed trippa	¥1,650

Primi Piatti パスタ

旨辛！ トマトソースのペンネ Penne with spicy tomato sauce	¥1,140
イタリア産チーズと黒胡椒のシンプルスパゲティ Spaghetti with cheese and black papper	¥1,240
ズワイガニと渡り蟹のリングイネ、トマトクリームソース Spaghetti with 2 kinds of crab meat and tomato sauce	¥1,750
いわし、レーズン、松の実のサフラン風味 カサレツチェ Cassarecce with sardine, raisin, pinenuts	¥1,650
じゃがいものニョッキ、ゴルゴンゾーラのソース Gnocchi with gorgonzola sauce	¥1,600
和牛のボローニャ風ミートソース 自家製タリアテッレ Tagliatelle with Japanese beef meat sauce	¥1,860

※コペルト代としてお一人様520円頂戴いたします。

※Table charge/¥520 per person.