

---

*Antipasti freddi* 冷菜

---

白鷺サーモンのカルパッチョ	¥1,400
稚鮎のカルピオーネ	¥750
豚の頭のゼリー寄せ	¥900
栗豚の自家製ロースハムと河内晩柑	¥1,100
岡山産 無菌豚の田舎風テリーヌ	¥910
ローストビーフのカルパッチョ	¥1,350
グリーンサラダ	¥770
ピクルス	¥500

---

*Antipasti caldi* 温菜

---

エイヒレのボッリート サルサヴェルデ添え	¥1,200
牛レバーのグリル	¥1,200
自家製サルシッチャ	¥1,200
ランプレドットのピリ辛トマト煮込み	¥900

---

*Primi Piatti* パスタ

---

岡山県産 空豆とペコリーノチーズ 自家製タヤリン	¥1,550
ボロネーゼソース 自家製タリアテッレ	¥1,550
実山椒とパルミジャーノチーズのスパゲッティ	¥1,550
牛窓産 フレッシュプチトマトのスパゲッティ	¥1,550

---

*Second Piatti* メイン

---

黒毛和牛のタリアータ	¥3,300
岡山産 牛ハツのステーキ	¥1,700
讃岐コーチン骨付きモモ肉のロースト	¥2,200
岡山産 豚肩ロースのスカロッピーネ	¥2,400

---

*Formaggi / Pane* チーズ / パン

---

チーズ盛り合わせ	¥1,430
自家製パン(1ヶ)	¥110

---

*Dolci* デザート

---

作州黒豆のカタラーナ	¥650
サラーム・ディ・チョコラータ	¥420
ティラミス	¥590
ラム酒風味のプリン	¥550
チョコレートとナッツのテリーヌ	¥590
濃厚パンナコッタ (+¥150 で矢掛町産のパッションフルーツをかけられます) ¥530	