
Antipasti freddi 冷菜

イタリア産サラミ フィノッキオーナと無花果	¥1,250
ローストビーフのカルパッチョ	¥1,400
豚の田舎風テリーヌ	¥1,200
吉田牧場のモッツアレッラチーズとトマトのカプレーゼ	¥1,400
グリーンサラダ	¥800

Antipasti caldi 温菜

エイのヒレのボッリート サルサヴェルデ添え	¥1,400
地タコのアフォガートと白インゲン豆の煮込み	¥1,500
ハモのカツレツ	¥1,500
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	¥1,000

Primi Piatti パスタ・リゾット

自家製タリアテッレ ボロネーゼソース	¥1,600
自家製タヤリン ガラエビとパルミジャーノチーズ	¥1,600
メッツェペンネ パスタ アルフォーモ	¥1,600
スパゲッティ 鯖のカレッティエッラ	¥1,600
栗のリゾット	¥1,600

Second Piatti メイン

タリアータ 黒毛和牛 岡山産	¥3,700
牛ハツのステーキ 岡山産	¥2,100
鴨モモ肉のコンフィ 北海道産	¥2,700
讃岐コーチン骨付きモモ肉のロースト	¥2,700

Formaggi / Pane チーズ / パン

チーズ盛り合わせ(チーズは単品でもご用意できます)	¥1,500
自家製パン(1ヶ)	¥110

Dolci デザート

カタラーナ	¥660
ティラミス	¥660
ラム酒風味のプリン	¥600
チョコレートとナッツのテリーヌ	¥660
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)	¥600