

Antipasti Freddi 冷菜

あいち鴨と豚肉のリエット	<i>Duck and pork rillette</i>	¥700
アギ冷製サラダ(牛の内くちびる)	<i>Beef cheek salad</i>	¥1,500
白イカ、オクラさっと茹で 自家製カラスミ	<i>Squid and okura, dried mullet roe</i>	¥2,200
吉田牧場モッツァレラチーズと無花果	<i>Fino cchiu'na</i>	¥1,600
コッパ・ロマーナ(豚肉をコラーゲンで固めたローマの伝統的な煮凝り)	<i>Testa di maiale soppressaata</i>	¥1,200
生ハム、サラミの盛合せ	<i>Assortment of raw ham and salami</i>	¥1,800

Antipasti Caldi 温菜

ハモのフリット玉葱とアンチョビのソース	<i>Fried conger eel</i>	¥1,600
牛レバークリル	<i>Beef liver grill</i>	¥1,500
牛ホホ ボッリート	<i>Boiled beef cheek meat</i>	¥1,600
トリッパの煮込み ガルガーノ風	<i>Beef tripe stew</i>	¥1,500
サルシッチャ(ソーセージ)	<i>Home made Sausage</i>	¥1,500

Primi Piatti パスタ

タヤリン タモギタケ		¥2,000
<i>Tajarin(homemade pasta) with golden oyster mushroom and cheese butter sauce</i>		
リングイネ イワシ シシトウ		¥2,000
<i>Linguini with sardine and shishito peppers</i>		
スパゲッティ カレッティエッラ(唐辛子とニンニクの効いたトマトソース)		¥1,900
<i>Spaghetti with spicy tomato sauce</i>		
スパゲッティ すだち		¥2,000
<i>Spaghetti with citrus sudachi and cheese sauce</i>		
一文字 石臼小麦を使ったタリアテッレ ボロネーゼソース		¥2,000
<i>Tagliatelle(homemade pasta) with bolognese sauce</i>		
ペンネ ゴルゴンゾーラソース	<i>Penne with gorgonzola sauce</i>	¥2,000

Secondi Piatti メイン

あいち鴨 胸肉ロースト	<i>Roasted duck breast</i>	¥4,600
黒毛和牛モモ肉レアステーキ	<i>Beef thigh meat steak (rare)</i>	¥4,300
牛ハツステーキ 岡山産	<i>Beef heart steak</i>	¥2,400
讃岐コーチン骨付きモモ肉のロースト	<i>Roast chicken</i>	¥2,900
豚ホホ リンゴと新玉ねぎの煮込み	<i>Pork cheek meat stew</i>	¥2,700

Formaggi / Pane チーズ / パン

チーズ盛り合わせ	<i>Cheese platter</i>	¥1,600
自家製パン(1piece)	<i>Bread</i>	¥110

Dolci デザート

無花果のジェラート	<i>Fig gelato</i>	¥660
トルタ・ディ・ショコラータ	<i>Chocolate cake</i>	¥660
濃厚パンナコッタ	<i>Panna cotta</i>	¥660
ラム酒風味のプリン	<i>Rum flavored pudding</i>	¥660
ティラミス	<i>Tiramisu</i>	¥660