

## *Antipasti freddi* 冷菜

ぶり 鯨のカルパッチョ	¥1,600
バッカラマンテカートとポレンタフリット	¥750
ワカサギのカルピオーネ（イタリア風南蛮漬け）	¥650
一本ネギのソップレッサータ （塩茹でしたネギにマヨネーズのソースとベーコンを乗せて）	¥650
岡山産 無菌豚の田舎風テリーヌ	¥910
水牛のモッツァレラチーズと フルーツトマトのカプレーゼ	¥1,080
トリッパ（ハチノス）のサラダ	¥900
フェンネルとオレンジのサラダ	¥850
グリーンサラダ	¥770
ピクルス	¥500

## *Antipasti caldi* 温菜

カルツァガッティ （ウズラ豆やローズマリーが入ったポレンタフリット）	¥650
エイヒレのボッリート（イタリア風おでん） サルサヴェルデ添え	¥1,400
自家製サルシッチャ（ソーセージ）	¥1,000
仔牛タン トンナート風ソース	¥1,500
ランプドット（赤センマイ）の ピリ辛トマト煮込み	¥900

## *Pane* パン

自家製パン（1ヶ）	¥110
-----------	------

## Primi Piatti パスタ・リゾット

牡蠣 九条ネギソース リングイネ (断面が楕円形のロングパスタ)	¥1,700
鳥取県産 猪のラグー 自家製タヤリン (卵黄と小麦粉で作る細切りロングパスタ)	¥1,650
白子のカレッティエッラ スパゲッティ (唐辛子とニンニクがきいたトマトソース)	¥1,800
ボロネーゼソース 自家製タリアテッレ (平たい形状のロングパスタ)	¥1,550
ゴルゴンゾーラソース 法蓮草のスペツェレ (もちっとした食感のショートパスタ)	¥1,550
赤玉ネギと赤ワインのリゾット	¥1,550

## Second Piatti メイン

フランス ブルターニュ産 仔鴨ムネ肉のロースト	¥2,900
牛ホホのペポーゾ (赤ワインと黒胡椒の煮込み)	¥2,800
岡山産 牛ハツのステーキ	¥1,700
讃岐コーチン モモ肉の骨付きロースト	¥2,200
北海道産 鴨モモ肉のコンフィ	¥2,500
岡山産 豚肩ロースのボローニャ風 カツレツ (カツレツの上に生ハムとチーズのソース)	¥2,500

## Dolci デザート

作州黒豆のカタラーナ (アイスプリン)	¥650
サラーム・ディ・チョッコラータ (サラミに見立てたチョコレート菓子)	¥420
チョコレートとナッツのテリーヌ	¥590
ラム酒風味のプリン	¥550
ティラミス	¥590
濃厚パンナコッタ	¥530

## Salumi 生ハム・サラミ

生ハム・サラミの盛り合わせ  
(ご希望があればお申し付けください)

3種 ¥1,200  
5種 ¥1,760  
単品 ¥600

<i>Gran Carre all'Arancia</i>	グラン・カッレ・アッラランチャ (背肉)	オレンジ風味
<i>Prosciutto crudo</i>	マルケ産 プロシュット (モモ肉)	みずみずしくて旨味の強い生ハム
<i>Sella di Mastro Dante</i>	セッラ・ディ・マストロダンテ (モモ肉)	バルサミコ酢、白ワインでマリネ
<i>Coppa</i>	コッパ (首肉)	噛みごたえのある生ハム
<i>Finocchiona</i>	フィノッキオーナ	フェネル (ハーブ) の種が入った香り高いサラミ
<i>Sopressa di Veneta</i>	ソプレッサ・ディ・ヴェネタ	やわらかいソフトな食感
<i>Fabriano</i>	ファブリアーノ	香辛料の風味とお肉の中に入れたラードの塩気がおつまみに最適
<i>Salami piccante</i>	辛口サラミ	辛いサラミの代表格
<i>Ciauscolo</i>	チャウスコロ	短い熟成期間で造るソフトなサラミ

## Formaggi チーズ

チーズ盛り合わせ  
(ご希望があればお申し付けください)

3種 ¥1,430  
単品 ¥610

<i>Testun al Barolo</i>	テストウン・アル・バローロ	特徴 原材乳	高級ワイン「バローロ」の搾りかすの中で熟成 牛、羊、山羊	タイプ ハード
<i>Mimolette</i>	ミモレット	特徴 原材乳	6ヶ月熟成 牛	タイプ ハード
<i>Comte</i>	コンテ	特徴 原材乳	フランスを代表するチーズ 牛	タイプ ハード
<i>Taleggio</i>	タレージョ	特徴 原材乳	匂いに反して味わいはマイルド 牛	タイプ ハード
<i>Epoisses</i>	エポワス	特徴 原材乳	表面をブランデーを入れた塩水で洗って熟成 牛	タイプ ウォッシュ
<i>Langres</i>	ラングル	特徴 原材乳	表面を塩水で洗って熟成、とてもクリーミーな味わい 牛	タイプ ウォッシュ
<i>Gorgonzola piccante</i>	ゴルゴンゾーラ	特徴 原材乳	塩味は柔らかで、マイルドな辛口 牛	タイプ 青カビ
<i>Camembert</i>	カマンベール (吉田牧場)	特徴 原材乳	食べやすい味わい 牛	タイプ 白カビ
<i>Kodaka</i>	コダカ (吉田牧場)	特徴 原材乳	パルミジャーノ・レッジャーノのような強い旨味 牛	タイプ ハード