

Antipasto

前菜盛り合わせ 1人前〜 1,000+税

バケットorカナッペ4枚 200+税

2種オリーブのマリネ 300+税

自社農園野菜のピクルス 400+税

クリームチーズの西京味噌マリネ 500+税

グリーンオリーブの肉詰めフリットマルケ風 500+税

詰め物をした玉葱の岩塩ロースト 650+税

三原産鶏レバーのコンフィー 600+税

ガーリックトースト,コロンナータのラルド添え 600+税

本日鮮魚のカルパッチョ 1,000+税

★ブッラータチーズと農園トマト、バジルのカプレーゼ 1,500+税
(ブッラータはイタリア原産のフレッシュチーズ。中に濃厚な生クリームとフレッシュチーズを閉じ込めた味わい深い一品)

ポルペッティニーニ (イタリア風肉団子の煮込み) 750+税

自家製サルシッチャのオーブン焼き ~マッシュ添え~ 800+税

パルマ産生ハム・ゴルゴンゾーラムース・フルーツの前菜 900+税

瀬戸豚と牛サーロイン、プルーンのテリーヌ 700+税

大羽イワシとキノ子のパートフィロ包み焼き 1,000+税

スカモルツァの燻製とトマト、香草パン粉の重ね焼き 700+税

和牛トリッパのフィレンツェ風煮込み 900+税

18カ月熟成パルマ産プロシュート生ハム 650+税

本日のチーズ3種盛り 900+税

地元農家さんと自社ファーム直送の厳選お野菜

シェフ厳選Luontoサラダ 650+税

自家製ハムとほたるの里農園のリーフサラダ 750+税

農園風自家製バーニャカウダ 900+税

Pesce 魚介料理

■メイン料理は30分程お時間をいただきます。

ポルポ・アッフオガート ~タコの溺れ煮~ 1,100+税
＜南イタリアの郷土料理、ひたひたのトマトソースで柔らかく煮込んだ旨みたっぷりの一品＞

カダイフを巻いた大海老のフリット ~アッラ・アメリカーナ~ 1,300+税
＜小麦粉で出来た細麺状の生地で海老を包みカラッと揚げました。海老ミソの濃厚なソースでお召し上がり下さい。＞

本日のお魚の一皿 1,300+税
＜その日のお魚に合った調理をご用意します。お気軽にスタッフへお尋ね下さい＞

本日鮮魚のカルトッチョ 1,400+税
＜カルトッチョとはイタリア語で紙包みといます。蒸し焼きにした魚介類は包みを開いた時の香り・味どれをとっても幸せな気分になさせてくれる料理＞

本日鮮魚のアクアパッツァ 1,400~+税
＜オリーブ・白ワイン・水・ハーブ等で煮込んだ、カンパニア州の料理です。＞

Carne 肉料理

■メイン料理は30分程お時間をいただきます。

瀬戸豚バラのポルケッタ 1,200+税
＜ヴェネツィアの名物料理。塩漬けし、ハーブで味付け低温ローストしています。赤ワインとオススメです。＞

瀬戸豚スペアリブ ~マーマレードとバルサミコの煮込み~ 1,200+税
＜スペアリブをマーマレードやバルサミコ酢などでゆっくり煮込んでいるので柔らかく仕上がっております。＞

和牛ホホ肉のビール煮込み 1,600+税
＜イタリアのビールとスパイスなどで1日マリネし、ゆっくりと煮込みました。和牛のうまみとビールのほろにがさがクセになります。＞

仔牛肉のサルティンボッカ 1,600+税
＜イタリア語で「口に飛び込む」の意味。ローマを代表する料理で柔らかい仔牛にセージ、プロシュート生ハムを重ねてソテーしております＞

仔牛肉のコトレッタ アッラ ミラネーゼ 1,700+税
＜ミラノの名物料理、ミラノ風カツレツ。仔牛肉をパン粉やパルミジャーノにくぐらせ、オリーブオイルで揚げ焼きした料理＞

黒毛和牛モモ肉のタリアータ ~サラダ仕立てトリュフの香り~ 1,900+税
＜黒毛和牛ならではの柔らかさお楽しみください。トリュフオイルを合えたサラダどうぞ。＞

仔羊のアッロースト 1,900+税
＜ロゼに焼き上げた仔羊。ローズマリー、セージ、タイムなどでマリネしているので仔羊特有の臭みもなくジューシーです。＞

仔牛すね肉のオッソブーコ 2,100+税
＜「穴の開いた骨」の意味。ミラノの代表料理で稀少な仔牛すね肉を香味野菜やトマトソースで煮込みました骨髄も一緒にお召し上がりください。＞

Pizza

生ハムサラダピザ 1,300+税
<プロシュート・生ハム・ベビーリーフ>

自家製サルシッチャのオルトラーナ 1,400+税
<その時の旬のお野菜をふんだんに使用します>

マルゲリータ 1,300+税
<モッツアレラ・トマト・バジル>

クワトロフォルマッジ 1,400+税
<4種チーズのピザ>

Pasta

カチョエペペ 1,000+税

本日のオイルパスタ 1,100+税

瀬戸豚ラグーボロネーゼ 1,100+税

フェデリーニ ポルチーニ茸のクリームソース 1,300+税

シェフのおまかせパスタ 1,200~+税

パッケリ ゴルゴンゾーラのクリームソース 1,400+税

Dolce

手作りドルチェとジェラートの盛り合わせ 600+税
<日によってご用意するドルチェが変わります。詳しくはスタッフまで。>

メッセージ・ネーム入りデザートプレート **要予約**
<バースデーや記念日にサプライズのお手伝い致します。>

