

# SPECIAL MENU Summer

夏のおすすめメニュー

平日17時以降 / 土日祝 終日実施



※一部取り扱いのない店舗がございます



## Antipasto 前菜

1. 岩手県産奥州ハーブ鶏とサルシッチャのインボレティーニ ¥ 690  
(税込 ¥ 750)
2. 殻付き海老と夏野菜のフリットミスト ¥ 790  
(税込 ¥ 840)
3. 釜揚げしらすとブロッコリーのアヒージョ ¥ 890  
(税込 ¥ 970)
4. 新鮮野菜のパーニャカウダ ¥ 1,380  
(税込 ¥ 1,510)
5. 鮮魚のカレパッチョ ¥ 1,400  
(税込 ¥ 1,540)



## Zuppa スープ

6. 焼きとうもろこしのコーンスープ ¥ 380  
(税込 ¥ 410)
7. バジル香る ヴィシソワーズ ¥ 380  
(税込 ¥ 410)



一緒に  
自家製パンも！  
¥ 250  
(税込 ¥ 275)

## Pizza ピッツァ

8. 自家製プロシュートコットとレッコラのトマトソース ¥ 1,450  
(税込 ¥ 1,595)
9. ピッツァリモーネ 自家製サルシッチャとズッキーニ、リコッタチーズ ¥ 1,450  
(税込 ¥ 1,595)

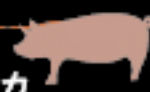
## Primo Piatto パスタ

10. 燻製豚バラ肉と揚げ茄子、ズッキーニのトマトソース ¥ 1,280  
(税込 ¥ 1,400)  
(スパゲッティ)
11. カジキマグロとフレッシュトマトのペペロンチーノ / レッコラ添え ¥ 1,380  
(税込 ¥ 1,510)  
(スパゲッティ)
12. 水牛モッツアレラとスペイン産ハモンセラノのトマトソース ¥ 1,480  
(税込 ¥ 1,620)  
(牛乳製フェデーニ)
13. みかわ豚肩ロースのナポリ風ジェノベーゼ ¥ 1,580  
(税込 ¥ 1,730)  
(黒胡椒を練りこんだ自家製手打ちパスタ)



## Secondo Piatto 肉料理

14. モッツアレラをのせた高原豚ヒレ肉のサルティンボッカ ¥ 1,980  
(税込 ¥ 2,170)



## Dolce デザート

15. クランベリーとキャラメリゼナッツのセミフレッド ¥ 580  
(税込 ¥ 610)

