

# 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

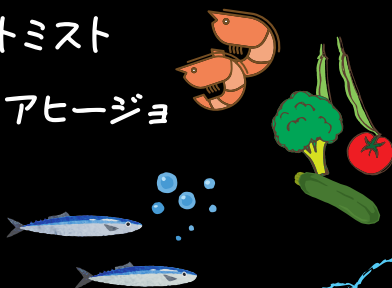


※一部取り扱いのない店舗がございます



### 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¥ 759)
2. 殻付き海老と夏野菜のフリットミスト ¥ 790  
(税込¥ 869)
3. 釜揚げしらすとブロッコリーのアヒージョ ¥ 890  
(税込¥ 979)
4. 新鮮野菜のバーニヤカウダ ¥ 1,380  
(税込¥ 1,518)
5. 鮮魚のカレパッチョ ¥ 1,400  
(税込¥ 1,540)



一緒に  
自家製パンも!  
2枚 ¥ 100  
(税込¥ 110)



### Zuppa スープ

6. 焼きとうもろこしのコーンスープ ¥ 380  
(税込¥ 418)
7. バジル香る ヴィシソワーズ ¥ 380  
(税込¥ 418)



### Pizza ピッツァ

8. 自家製プロシュートコットとルッコラのトマトソース ¥ 1,450  
(税込¥ 1,595)
9. ピッツアリモーネ 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¥ 1,408)
11. カジキマグロとフレッシュトマトのペペロンチーノ / ルッコラ添え ¥ 1,380  
(税込¥ 1,518)
12. 水牛モッツァ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¥ 1,628)
13. みかわ豚肩ロースのナポリ風ジェノベーゼ ¥ 1,580  
(税込¥ 1,738)



### Secondo Piatto 肉料理

14. モッツァ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¥ 2,178)



### 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 ¥ 560  
(税込¥ 616)

