

# Specialità Stagionali Inverno

## 冬のおすすめメニュー

北イタリアの料理と楽しむ旬の味覚

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. ジャガイモとチーズのフリコ トリュフ風味
2. 小海老とカブ、ブロッコリーのアヒージョ
3. 神奈川県 青木農園 三浦野菜のバーニャカウダ
4. 鮮魚のカルパッチョ ゆずの香り
5. 黒毛和牛のローストビーフ クラシカルなカルパッチョ仕立て



¥ 680  
(税込 ¥ 748)

¥ 780  
(税込 ¥ 858)

¥ 1,380  
(税込 ¥ 1,518)

¥ 1,400  
(税込 ¥ 1,540)

¥ 1,800  
(税込 ¥ 1,980)

### Zuppa スープ

6. 特製オニオングラタンスープ

一緒に  
自家製パンも!  
2枚 ¥ 100  
(税込 ¥ 110)



¥ 380  
(税込 ¥ 418)

### Pizza ピッツァ

7. ボローニア名物“モルタデラハム”とほうれん草のチーズソース
8. 紅ズワイガニと九条ねぎのトマトソース



¥ 1,580  
(税込 ¥ 1,738)

¥ 1,780  
(税込 ¥ 1,958)

### Primo Piatto パスタ

9. 〈ラザニア〉  
特製ミートソースのラザニア
10. 〈スパゲッティ〉  
ゆず香る 広島県産牡蠣とオリーブのトマトソース
11. 〈スパゲッティ〉  
炙りびんちょう鮭と焼きねぎ、カブのペペロンチーノ ボッタルガ風味
12. 〈タリアテッレ〉  
牛ばら肉の赤ワイン煮込み マスカルポーネをのせて



¥ 1,380  
(税込 ¥ 1,518)

¥ 1,480  
(税込 ¥ 1,628)

¥ 1,480  
(税込 ¥ 1,628)

¥ 1,980  
(税込 ¥ 2,178)

### Secondo Piatto 肉料理

13. カッソーラ 神奈川県産相模豚バラとキャベツの煮込み
14. 牛ハラミのロースト 赤ワインソースとなめらかなマッシュポテトを添えて



¥ 2,180  
(税込 ¥ 2,398)

¥ 2,680  
(税込 ¥ 2,948)

### Dolce デザート

15. バスク風チーズテリーヌとゆずのソルベ



¥ 680  
(税込 ¥ 748)