

# PER ADESSO SEASONAL SPECIAL

ペルアデッソおすすめ

## 夏の前菜3品盛り合わせ ¥800

「少しずつ、いろいろ味わいたい」そんな声にお応えして——  
ペルアデッソ自慢のおすすめ3品を  
盛り合わせでご用意しました。  
気になる一皿を単品でもお楽しみ  
いただけます。



## 三重県産鯆のベッカフィーコと セミドライトマト

¥1,400

三重県産の新鮮な真鯆を一尾まるごと使用。  
ふっくらとした身に生パン粉を丁寧にまとわせ、  
外はカリッと香ばしく焼き上げました。旨味を  
凝縮したセミドライトマトが絶妙なアクセント！

## Pizza

## たっぷりポテト、チェダーチーズ、 自家製ピリ辛サルシッチャの アメリカーナ ¥1,600

アメリカンスタイルのピザをペルアデッソ風に  
アレンジ。自家製のピリ辛サルシッチャとたっぷりの  
チェダーチーズソースでビールがすすみます！



※表示は税込価格です

# PER ADESSO SEASONAL SPECIAL

## Spaghetti

東海産炙りカマスの  
和風ペロンチーノ ¥1,800

東海産の新鮮なカマスを、ふっくらと  
焼き上げた後に香ばしく炙り、  
風味豊かに仕上げました。  
すだちをひと搾りすれば、  
爽やかな香りが広がります。  
一皿で二度おいしい  
贅沢な一品。



## Tagliatelle

ブカティーニ  
ストラッチャテッラと生ハムの  
完熟トマトソース ¥1,800

当店自慢の芳醇な生ハムと、とろける  
ような食感のストラッチャテッラチーズ。  
あえてシンプルなトマトソースで仕上げる  
ことで、素材本来の旨味とコクを引き立て  
ました。

