

Dinner Menu

パスタコース(ご予約がおすすめ)	¥4,180
イタリアコース(ご予約がおすすめ)	¥5,500
ワインボトルセット	¥6,800
ワインデキャンタセット	¥5,700



前菜盛り合わせ一人分	¥1,760
盛り合わせ二人分	¥3,300
ご予約の無い場合は時間が掛かります	

厚切りベーコンジャーマンポテト	¥660
おつまみペスカトーレ	¥1,100
牡蠣と舞茸ガーリックソテー	¥1,100
ムール貝ガーリックソテー	¥990
海老とブロッコリーアヒージョ風	¥990
殻付き浅利のソテー	¥990
パーナ貝香草焼き	¥770
アランチーニとヤリイカとエビのフリッター	¥990



アランチーニ (小型のライスコロッケ)	¥660
---------------------	------

本日のカルパッチョ	時価
オリーブ	¥550
蟹とマッシュルームのディップ(ラスク付)	¥770
チーズ盛り合わせ	¥1,760
ピッコロ	¥1,210
生ハム	¥1,980
生ハムとミラノサラミ	¥1,760
生ハム&サラミ&チーズ&オリーブ	¥2,420

イタリア産微発砲水と一緒にどうぞ	¥440
サラダ	
グリーンサラダ	¥770
ピッコロ	¥550



アランチーニサラダ(上の画像です) (モッツアレラチーズとミラノサラミ)	¥990
ピッコロ	¥770
生ハムサラダ	¥1,760
ピッコロ	¥1,100

Main Dish

メインのお料理はコース料理程度のご注文が必要です



ミラノ風カプリッチョ(厚切りパン)	¥1,980
国産チキンアンチョビグリル	¥1,980
牛ロース肉赤ワイン煮込み	¥2,090
和牛ソテー赤ワインソース	¥3,190
真鯛グリル	¥1,870

パン

パン	¥330
薄切りパン	¥165
ラスク5枚	¥165
ガーリックトースト	¥550

ドルチェ

本日の自家製ドルチェ	¥550
イタリアンジェラート バニラ	¥550
イタリアンジェラート ストロベリー	¥550
アフォガート	¥660
ドルチェドリンクセット	¥880
盛り合わせ	¥990
盛り合わせドリンクセット	¥1,210



※税込みの価格です