	past	

The state of the s						
2色オリーブのマリ Marinated olive	ネ				70	00
三浦野菜のロース Roasted Miura veg	1,200					
チキンのテリーヌ Chicken terrine wit	1,300					
タコとじゃが芋、カ Marinated octopus	1,400					
ルーコラと季節の Arugula salad with	1,600					
本日のお魚のカル	1,700					
Crudo of today's fr 生ハムとイチゴ	1,800					
Prosciutto and stra	2,000					
Burrata cheese wit	n grilled Bread					
マリナーラ:トマト		1,700				
Marinara - tomato, ロマーナ:トマトン	1,900					
Romana - tomato, アラビアータ:トマ	2,000					
Arrabbiata - tomateパターテ: じゃがき	2,000					
Patate - potato, pr ビアンカ: モッツ:	2,200					
Bianca - mozzarell	2,300					
Margherita - tomat	2,500					
Prosciutto - tomate ポモドリーニ: リコ	2,600					
Pomodorini - ricoti フォルマッジ: リニ	2,900					
Formaggi - ricotta, サルシッチャ:フ: Salsiccia - fennel :	2,900					
			 どけます Additional toppi	ngs		
はちみつ Honey				アンチョビ Anchovy	パンチェッタ Pancetta	
150	300	600	600	200	30	
	マトラグー リコッタサラータ				ハーフ Half 850	レギュラー Regular 1,500
Maccaronara with t イカ墨のトンナレッ	900	1,600				
Squid ink tonnarel スパッカテッレ ブ	900	1,600				
Spaccatelle with broke	900	1,600				
Secondi メイン料理	stewed in white wine sauce					
	- ・ル トマトソース煮込み グラ	ナパダーノ			3Pieces 1,350	5Pieces 2.250
Pork meatballs with	3,500					
Roasted red snapp	4,800					
	タリアータ 季節野菜添え ta" with seasonal vegetables				4,0	500