

Autunno

Specialità Stagionali

秋のおすすめメニュー

～トスカーナを感じる秋の味覚～

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. 焼き茄子ムースのクロスティーニ ～生ハムのクロカンテを添えて～ ￥580
(税込¥638)
2. 香りひろがる瞬間燻製! 秋サバとキノコのマリネ ￥780
(税込¥858)
3. 殻付き牡蠣とほうれん草のグラタン仕立て ￥980
(税込¥1,078)
4. 鮮魚のカルパッチョ 2色ブドウとバルサミコのドレッシング ￥1,400
(税込¥1,540)
5. 神奈川県 青木農園 三浦野菜のバーニャカウダ ￥1,380
(税込¥1,518)



Zuppa スープ

6. きのこのポタージュ

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. 霜降りひらたけと淡路産玉ねぎのトマトソース アンチョビのアクセント ￥1,580
(税込¥1,738)
8. 自家製サルシッチャと秋の恵みのチーズソース フェンネル風味 ￥1,580
(税込¥1,738)

Primo Piatto パスタ

9. 〈スパゲッティ〉
秋刀魚とセミドライトマト、ルッコラのペペロンチーノ ￥1,380
(税込¥1,518)
10. 〈スパゲッティ〉
スペイン産パンチェッタと舞茸、淡路産玉ねぎのトマトソース ￥1,380
(税込¥1,518)
11. 〈ピチ〉
シエナ名物 ピチ アリオオーネ ～にんにくとフレッシュトマトのソース～ ￥1,280
(税込¥1,408)
12. 〈タリアッテッレ〉
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ ￥1,580
(税込¥1,738)
13. 〈リゾット〉
ハンガリー産フォアグラのソテーをのせたリゾット
～鴨のラゲールと赤ワインのアクセント～ ￥2,400
(税込¥2,640)



Secondo Piatto 肉料理

14. 仔羊のトスカーナ風カチャトーラ

¥2,200
(税込¥2,420)



Dolce デザート

15. ラム酒香るかぼちゃのクレームブリュレ ￥680
(税込¥748)

