

# Primavera

Specialità Stagionali

春のイタリア地方巡り

春のおすすめメニュー

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. 完熟トマトのトスカーナ風パン煮込み ストラッチャテッラ添え TOSCANA ¥680 (税込¥748)
2. 雲仙しまばら鶏とモルタデラのテリーヌ ¥780 (税込¥858)
3. 釜揚げしらすと芽キャベツ、じゃがいものアヒージョ ¥880 (税込¥968)
4. 神奈川県 青木農園 三浦野菜のバーニャカウダ PIEMONTE ¥1,380 (税込¥1,518)
5. 鮮魚のカルパッチョ 柑橘とディルの香り SICILIA ¥1,400 (税込¥1,540)



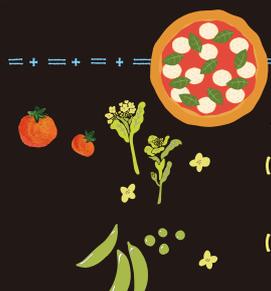
## Zuppa スープ

6. 釜揚げ桜海老のトマトクリームスープ SICILIA ¥400 (税込¥440)

一緒に自家製パンも!  
2枚 ¥100 (税込¥110)

## Pizza ピッツァ

7. 自家製サルシッチャと春野菜のトマトソース ¥1,580 (税込¥1,738)
8. 釜揚げ桜海老とトマト、ルッコラのピッツァビアンカ ¥1,680 (税込¥1,848)



## Primo Piatto パスタ

9. <スパゲッティ> 相模豚バラ肉と芽キャベツ、平さやいんげんのトマトソース ¥1,480 (税込¥1,628)
10. <スパゲッティ> 釜揚げしらすとキャベツのペペロンチーノ 大葉風味 SICILIA ¥1,480 (税込¥1,628)
11. <リングエッティエネ> 釜揚げ桜海老とファーベのフレッシュトマトソース ¥1,680 (税込¥1,848)
12. 自家製手打ちパスタ<浜名湖の青海苔を練り込んだシアラティエリ> 3種貝のアーリオオーリオ (はまぐり・あさり・ムール貝) AMALFI ¥1,980 (税込¥2,178)



## Secondo Piatto 肉料理

13. 群馬県産赤城牛すね肉のやわらか煮込み ¥2,180 (税込¥2,398) ~グレモラータを添えて~ MILANO

## Dolce デザート

14. チュロスプレート ¥850 (税込¥935) 苺とバニラのチョコレートソース

