

第1弾
3月2日から
SPRING







春のおすすりメニュー

*** SPRING ***

旬の味覚を
めしあがれ!

平日17:00~/土日祝 終日

AntiPasto 前菜 (税込価格)

-  ロゼワインに! 桜海老とあおさのりを楽しむ2種のゼッポリーネ  ¥420
-  ロゼワインに! 瞬間燻製にした雲仙しまばら鶏のトンナートソース  ¥750
-  白ワインに! 釜揚げしらすと新じゃがのアヒージョ ¥860
-  白ワインに! 薫焼きカツオのカルパッチョ ガルムとレモンのドレッシングで ¥1,080
- 新鮮野菜のバーニャカウダ ¥1,410









ZUPPA スープ (税込価格)

- 桜海老のトマトクリームスープ    一緒に
自家製パンも!
¥270 ¥420

Pizza ピッツァ (税込価格)

- パルマ産生ハムと新じゃが、とろとろ卵のトマトソース ¥1,390
-  白ワインに! 釜揚げしらすとあおさのり、長ネギのピッツァ レモン添え ¥1,390

Primo Piatto パスタ (税込価格)





-  白ワインに! <スパゲッティ> たっぷり釜揚げしらすと旬キャベツのペペロンチーノ 大葉風味  ¥1,390
-  ロゼワインに! <スパゲッティ> はかた地どりとアスパラ、ファーマのトマトソース  ¥1,390
-  ロゼワインに! <オレキエッテ> おいも豚のサルシッチャと6種春野菜の煮込みソース  ¥1,520
-  ロゼワインに! <リングエッティネ> 桜海老とアスパラのフレッシュトマトソース  アスパラの
ピューレと
一緒に! ¥1,520

Secondo Piatto 肉料理 (税込価格)

-  ロゼワインに! 六白黒豚肩ロース肉のタリアータ デコポンのモスタルダ添え ¥1,850

春のおすすりワイン

上記の料理に合うワインはこちら!
是非お楽しみください。

-  白ワインに! FRENTANA テッレ ヴァルセ ビノ グリージョ テッレ ディ キエーティ IGT  
-  ロゼワインに! FRENTANA テッレ ヴァルセ チェラスオーロ ダブルツォ DOC

※詳細はスタッフまでおたずねください。