

# 夏 Summer のおすすりメニュー





平日17:00~ / 土日祝 終日

旬の味覚を  
めしあがれ!

## AntiPasto

前菜

(税込価格)

-  白ワイン! カルピオーネ ~イワシと野菜のマリネ~ ※はちみつ使用 ¥490
-  赤ワイン! 大山どりとサルシッチャのインヴオルティーニ 粒マスタードソースで ¥750
-  白ワイン! 小海老とズッキーニ、レモンのアヒージョ ¥860
-  白ワイン! 鹿児島県産カンパチのカルパッチョ ¥1,080
- 新鮮野菜のバーニャカウダ ¥1,410

## ZUPPA

スープ



- 焼きとうもろこしのコーンスープ ¥420
- ヴィシソワーズ ¥420

一緒に  
自家製パンも!

¥270


## Pizza

ピッツァ

-  赤ワイン! サルシッチャと夏野菜のトマトソース ¥1,390
-  白ワイン! 海老とズッキーニ、モッツアレラのピッツァ アンチョビガーリック風味 ¥1,390

## Primo Piatto

パスタ

- <スパゲッティ>  
 ● 燻製塩漬豚バラ肉と夏野菜のトマトソース ¥1,390
- <スパゲッティ>  
 ● カジキマグロとフレッシュトマト、ルーコラのペペロンチーノ 香味パン粉がけ ¥1,390
-  白ワイン! <リングイネ>  
 ● 赤海老とズッキーニのアラビアータ ライム添え ¥1,520
- <フェデーリーニ>  
 ● 完熟トマトとパルマ産生ハム、アボカドの冷製フェデーリーニ ¥1,390

## Secondo Piatto

肉料理

-  赤ワイン! 千葉県産アボ豚ロースのタリアータ レモンと玉ねぎのマルメラータ ¥1,850

## Dolce

デザート

- ブラッドオレンジのグラニータとミントのジュレ オレンジ添え ¥420

夏のおすすりワイン

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!

LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOC



赤ワイン!

LENOTTI バルドリーノ クラッシコ DOC

※詳細はスタッフまでおたずねください。