

夏 Summer のおすすめメニュー





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
- 淡路産玉ねぎの冷製ポターージュ ￥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! 辛口ハーブチキンと米ナス、モッツァレラのトマトソース ルーコラ添え ￥1,390

Primo Piatto

パスタ

- <スパゲッティ>
 ● 燻製塩漬け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>
 ● 北海道産水だことジェノベーゼ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

夏おすすめワイン

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。