



冬の味覚を楽しむイタリアン

* SPECIALITA *

平日17時以降 / 土日祝 終日実施

AntiPasto 前菜

(税込価格)

1. 紅ズワイガニとジャガイモのクロケッタ ￥660
2. スペツツァティーノ ～イタリア風牛すじ煮込み オーズン焼き～ ￥800
3. 殻付き海老とブロッコリー、カブのアヒージョ ￥880
4. 鮮魚のカルパッチョ ￥1,390
5. 新鮮野菜のバーニャカウダ ￥1,520



ZUPPA スープ

6. 赤海老のチャウダー ￥420



Pizza ピッツァ

7. 冬の味覚! たっぷり紅ズワイガニのマリナーラ ￥1,780
8. 燻製した大山どりとサラダほうれん草の特製チーズソース ￥1,580



Primo Piatto パスタ

9. <スパゲッティ> 真鱈のコンフィと旬野菜、オリーブのトマトソース ￥1,390
10. <スパゲッティ> 広島産牡蠣とカブのペペロンチーノ 黄ゆずの香り ￥1,390
11. <ラザニア> 特製ミートソースのラザニア ￥1,390
12. <タリアテッレ> パンチェッタとマッシュルームのクリームソース 鶏白レバーのパテを添えて ￥1,680
13. <タリアテッレ> 黒毛和牛の自家製ボロネーゼ ￥1,780



Secondo Piatto 肉料理

14. 高原豚ヒレ肉のミルフィーユカツレッツ ￥1,980

