

Antipasti

アンティパスト 単品 各 ¥1,980～ (税込)

- カプレーゼ
Caprese Salad
- タコとセロリのサラダ カラスミ風味 (+¥330)
Octopus and celery salad with dried mullet roe
- 野菜のオープン焼き
Ovenbaked vegetables
- 生ハムとサラミの盛り合わせ
Prosciutto ham and salami
- ポルチーニパイ (+¥770)
Creamed Portini mushrooms wrapped in pie crust
- パタータとスピナーチ
Fried Potato and spinach
- 肉のテリーヌ
Meat terrine
- ムール貝のオープン焼き
Ovenbaked Mussels
- チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese
- パーニャカウダ
Fondue Bagna Cauda with vegetables
- トリッパ
Stewed tripe cooked with tomato sauce
- 本日の前菜
Today's appetizer
- ムール貝のオープン焼き
Ovenbaked Mussels
- アランチーニ
Rice croquettes filled with Mozzarella cheese

Primi Piatti

プリモピアット 単品 各 ¥2,200～ (税込)

- ペペロンチーニ
Pasta with garlic, chili peppers, and olive oil
- ペスカトーラ (+¥550)
Pasta with seafood and tomato sauce
- リゾット (+¥220～)
Risotto
- ポモドーロバジル
Pasta with tomato and basil sauce
- カニとマッシュルームのクリームソース (+¥1,100)
Pasta with crustacean cream sauce
- 本日のパスタ
Today's pasta
- ゴルゴンゾーラクリーム
Pasta with gorgonzola cheese cream sauce
- カルボナーラ
Pasta with carbonara sauce
- 伝承のコンソメスープ
Consommé soup
- ラゲー
Pasta with meat sauce
- ジェノベーゼ風
Pasta with pesto genovese style sauce
- 野菜のポタージュスープ
Vegetable potage soup
- アッラビアータ
Pasta with chili tomato sauce
- アマトリチャーナ風
Pasta with amatriciana sauce

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

A 10% service charge will be added to your bill including tax.



Il riso fa buon sangue.