

## ショートディナーコース ¥3,800(税別)

～スープ～ …夏野菜とスイカのガスパッチョ・ブロッカーチーズ

～前菜～ …前菜の5種盛り合わせ

～パスタ料理～ …「タリアテッレ」伝助穴子・白茄子のラグー

～メイン料理～ …国産豚肩ロース肉と季節野菜のグリッリア  
もしくは  
フランス産鴨フィレ肉のア・ロースト  
もしくは  
本日の天然鮮魚 その日の調理法で

～ドルチェ …季節のプチドルチェ

自家製フォカッチャ&カフェ

追加・グラスワインおまかせセット(泡・白・赤) 計3杯 ¥1600(税別)

※ワインの量はハーフサイズ(60cc)ぐらいの量です。

## コース・スタジオーネ 「晩夏」 ¥5,500(税別)

～スープ～ …夏野菜とスイカのガスパッチョ・ブロッカーチーズ

～前菜～ …「カッペリーニ」紅ずわい蟹・レモン・フルーツマト

～旬の一皿～ …伝助穴子のリゾーニ・フォアグラ エミリア・ロマーニャ風

～お魚料理～ …木津市場直送 本日の天然鮮魚・その日の調理法で

～パスタ料理～ …「タリアテッレ」イカ墨のラグー

～メイン料理～ …豚肩ロース肉・仔羊フィレ肉・鴨ロース肉  
A4 黒毛和牛の炭火焼きピステッカ(+¥500)

～別の一皿～ …「クスクス」仔羊のスパイス煮込み

～ドルチェ～ …イチジクとチョコレートのセミフレッド

自家製フォカッチャ&カフェ

追加・グラスワインおまかせセット(泡・白・赤) 計7杯 ¥4000(税別)

※ワインの量はハーフサイズ(60cc)ぐらいの量です

※ドルチェとカフェの代わりに食後酒もご用意できます。

※追加でチーズ盛り合わせもご用意できます。

※メニューの内容は食材の仕入れにより変更する場合がございます。

※苦手な食材、アレルギーはお気軽にお申し付け下さい。

※当日の無断キャンセルはキャンセル料100%頂戴致します。

※当店のディナータイムはお一人様ワンドリンクのオーダーをお願いしています。

# 季節のオススメ単品料理 ※メニューは全て税別です。

## ●小皿・ワインのおつまみ

- ・パルマ産生ハム …¥600
- ・燻製パンチェッタ …¥650
- ・黒毛和牛のローストビーフ …¥950
- ・本日の天然鮮魚のカルパッチョ …¥700
- ・アンチョビとオリーブのオムレツ …¥400
- ・ブロッコリーのマリネ …¥400
- ・黒トリュフのサラミ(4枚) …¥600
- ・プロシュート・コット(自家製ロースハム)…¥700
- ・鴨フィレ肉のマリネと蜜柑のコンフィ …¥650
- ・タコとドライトマトのマリネ …¥500
- ・白インゲン豆と小エビのサラダ …¥500
- ・ガーリックトースト …¥400

## ●前菜

- ・生ハム・サラミ5種食べ比べ  
(各2枚)…¥1600 (各4枚)…¥3000
- ・豚肩ロースとモッツアレラのオープン焼 …¥900
- ・夏野菜とスイカのガスパッチョ  
ブラッティーネ、生ハム …¥1400
- ・イタリア産ツナと白茄子の煮込み …¥900
- ・生牡蠣のマリネ スプマンテのジュレ …¥900
- ・ムール貝と万願寺のアラビアータ …¥800
- ・牡蠣のキノコのガーリックソテー …¥900

## ●パスタ・リゾット ※メニューに無いパスタも食材があればご用意しています。

- ・「スパゲティ」 天然鮮魚とムール貝のアーリオ・オーリオ …¥1600
- ・「スパゲティ」 イタリア産ツナと季節野菜、モッツアレラのトマトソース …¥1500
- ・「リングイネ」 牡蠣とレモン・香草のペペロンチーノ …¥1600
- ・「タリアテッレ」 伝助穴子と白茄子のラグー エミリア・ロマーニャ風 …¥1700
- ・「フレーゴラ」 たっぷり魚介類とカラスミ「サルディーニャ風」…¥1800
- ・「カップリーニ」 紅ずわい蟹・レモン・フルーツトマトの冷製…¥1600
- ・「リゾット」 イカ墨の煮込みとカラスミ …¥1600
- ・「リゾット」 たっぷりキノコとパルミジャーノ…¥1500

## ●メイン料理

- ・A4 黒毛和牛の炭火焼き ビステッカ (100G~) …¥2500~
- ・和牛・フォアグラ・ポルチーニのソース ロッシーニ風 …¥3000
- ・仔羊フィレ肉の香草焼き ミルト酒のソース …¥2300
- ・フランス産 鴨フィレ肉のア・ロースト …¥2000
- ・牛ほほ肉のブラッサート(赤ワイン煮込み) …¥2200
- ・本日の天然鮮魚・その日の調理法で(ポワレ・アクアパッツァなど) …¥1700~

## ●ドルチェ

- ・本日のジェラート …¥500
- ・自家製パンナコッタ…¥500
- ・イチジクとチョコレートのセミフレッド …¥700
- ・チョコレートのサラミ仕立て …¥550
- ・ドルチェ盛り合わせ …¥1200

# 定番のお料理メニュー

※メニューは全て税別です。

## 小皿料理・ワインのおつまみ

- ・シチリア産オリーブのマリネ … ¥400
- ・自家製ピクルス … ¥400
- ・本日のイタリア風オムレツ … ¥400
- ・タスマニア産サーモンのマリネ … ¥600
- ・野菜のカポナータ … ¥500
- ・ミックスナッツ … ¥400
- ・チーズ各種 … ¥400～
- ・チーズの5種盛り合わせ … ¥1500

## 生ハム・サラミ類

- ・生ハム・ミラノサラミ・モルタデツラ盛り合わせ  
…(各2枚)¥950 …(各4枚)¥1600
- ・24ヶ月熟成パルマの生ハム  
…Sサイズ¥600 …Mサイズ¥950
- ・ミラノサラミ  
…Sサイズ¥450 …Mサイズ¥750
- ・ピスタチオ入りモルタデツラハム  
…Sサイズ¥450 …Mサイズ¥750

## 前菜・サラダ

- ・本日の前菜盛り合わせ(1人前) … ¥800  
※(基本的に人数分でご用意させていただきます)
- ・フルーツトマトとブラッターチーズのカプレーゼ  
… ¥1200
- ・茶美豚とイチジク・フォアグラのテリーヌ  
… ¥650
- ・アサリの白ワイン蒸し … ¥600
- ・シェフの気まぐれサラダ … ¥900

※メニューは全て税別です。

## 定番パスタ

※量は1皿80Gぐらいです。

取り分けやすい量に調整もできます。

メニューに無いものも可能な限りご用意させていただきます

- ・アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ  
… ¥900
- ・ニンニクと唐辛子のペンネアラビアータ  
… ¥950
- ・ペコリーノと黒胡椒のカーチョエペペ  
… ¥1200
- ・アマトリチャーナ スパゲッティ  
… ¥1300
- ・ゴルゴンゾーラとクルミのクリームソースペンネ  
… ¥1200
- ・アサリとカラスミのボンゴレピアンコ  
… ¥1400
- ・自家製パンチェッタの濃厚なカルボナーラ  
… ¥1400
- ・魚介類のイカ墨煮込み リングイネ  
… ¥1500

## 自家製パン・バゲット

- ・自家製フォカッチャ(じゃが芋・ローズマリー・玉ねぎ)  
1個〜… ¥100
- ・バゲット  
1P… ¥150

## デザート・カフェ

- ・本日のデザート(季節のオススメ料理より)  
… ¥500〜
- ・エスプレッソ … ¥300
- ・コーヒー… ¥400
- ・紅茶 … ¥400
- ・カプチーノ… ¥500

## 食後酒

- ・グラッパ各種 … ¥600〜
- ・リモンチェットロ … ¥700
- ・イタリア産リキュール各種 … ¥700〜

