

# Antipasti

## 前 菜

- Insalata alla Caprese
- 三次 三良坂フロマージュのフレッシュモッツァレラチーズとトマトのサラダ ￥1,470
- Carpaccio di Orecchia marina
- 活あわびと旬野菜のカルパッチョ 肝のソースで 1,680  
(セットの場合 +200)
- Insalata di Polpo e patata salsa Genovese
- 地タコじゃがいも 緑野菜のバジリコサラダ “ジェノヴァ風” 1,260
- Insalata di mare
- 季節の魚介と県内産野菜のサラダ 仕立て 1,470
- Terrina di Gorgonzola con fagioli
- イタリアゴルゴンゾーラチーズのテリーヌ 旬の豆のサラダ添え 1,160
- Carpaccio di Pesce misto
- 本日のシェフおまかせ魚介のカルパッチョ盛り合わせ 1,260
- Carpaccio di Manzo
- 特選黒毛和牛フィレ肉のカルパッチョ “ヴェネツィア風ソース” 2,000  
(コースの場合 +500)
- Fegato saltare e melo salsa Madera
- フランス産 鴨フォアグラのソテー マデラ酒とリンゴピューレソース 1,680  
(コースの場合 +200)
- Grongo saltare salsa balsamico con Verdura
- 大野産 地穴子のソテー バルサミコソース 温野菜添え 1,260
- Zuppa di mare e zafferano
- 魚介旨みたっぷりごちそうスープ仕立て “ズッパディペッシェ” 1,680  
(コースの場合 +200)
- Lumache al Forno
- フランス産エスカルゴのオープン焼き 1,260
- Frutti di mare al Forno
- 6種類の魚介のあつあつガーリックバター焼き 1,260

## Secondi Piatti

### 主 菜

#### Pesci (魚料理)

本日の魚料理をスタッフにお尋ね下さい

#### Carni (肉料理)

- Pollo Griglia con Verdura
- 広島 比婆郡帝釈軍鶏のグリル 季節野菜添え ¥ 2,580
  
- Faraona Saltare con Verdura salsa Madera
- フランス産 ホロホロ鳥のソテー マデラワインソース 2,580
  
- Agnello Saltare alla Erbe salsa aglio e basil
- ニュージーランド産 骨付き仔羊の香草焼き  
ガーリックとバジリコのピューレソース 2,580
  
- Cotoletta di Vitello salsa rucola
- 茨城産 仔牛ロース肉のミラノ風カツレツ ルッコラソース 2,400
  
- Anitra Saltare salsa balsamico
- シャラン産 鴨ロース肉のソテー バルサミコソース 2,780  
(コースの場合 +200)
  
- Maiale Griglia con Pomodoro
- 愛媛産 ブランド豚 “甘とろ豚” のグリル フルーツマトのマリネ添え 2,400
  
- Guancia di Manzo al Vino Rosso
- 特選黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮 2,580
  
- Manzo Griglia salsa Porcini
- 黒毛和牛フィレ肉のグリル ポルチーニ茸のソース 3,200  
(コースの場合 +700)

尚、ミネラルウォーター、パン代として  
¥420頂いております

# Primi Piatti

## 1枚目の皿

- Spaghetti al Grongo con zucchini
 ● 穴子とズッキーニのオリーブオイル スパゲティ ¥1,260
  
- Spaghetti al Frutti di Mare
 ● 季節の魚介とドライトマト、バジリコの白ワイン風味 スパゲティ 1,580  
 (コースの場合 +100)
  
- Tagliolini al pomodoro con calamari
 ● 瀬戸内産子イカの旨みたっぷりトマトソース タリオリーニ 1,260
  
- Spaghetti al Pomodoro con Mozzarella
 ● 岡山 吉田牧場のモッツァレラチーズのトマトソース スパゲティ 1,260
  
- Spaghetti al Pomodoro con Granchio
 ● ワタリガニのトマトソース 生スパゲティ 1,470
  
- Tagliatelle al sugo di Anitra
 ● シャラン産鴨とポロねぎの煮込みトマトソース タリアテッレ 1,260
  
- Fusilli al sugo con coda di bue
 ● 国産牛テール肉のやわらか煮トマトソース “フジッリ” 1,260
  
- Tagliatelle al panna con Gamberi e capesante
 ● 車海老とホタテ貝のクリームソース タリアテッレ 1,360
  
- Tagliatelle al Panna con Prosciutto
 ● イタリア パルマ産 生ハムとマッシュルームのクリームソース タリアテッレ 1,260
  
- Tagliatelle al Panna con vitello
 ● 仔牛バラ肉とイタリア産ポルチーニ茸のクリームソース タリアテッレ 1,260
  
- Spaghetti al Nero seppia
 ● シェフ特製 甲イカスミ煮 生スパゲティ 1,360
  
- Risotto Parmigiano
 ● パルメザンチーズのリゾット 1,260

<フジッリ>・・・ツイストタイプのショートパスタ  
 <リングイーネ>・・・スパゲティよりやや太い楕円形の乾麺  
 <生スパゲッティ>・・・通常のスパゲッティよりももちもちした食感

<タリアテッレ>・・・手打ち幅広麺  
 <タリオリーニ>・・・手打ち細麺