

Menu del giorno

本日のランチメニュー

Antipasti ~前菜~

- ・北海道 ブリのカルパッチョ
美しいたけと紫菊のマリネを添えて
- ・北海道 ホッキ貝とスルメイカのトスカーナ風煮込み“インツィミーノ”
イタリア産白いんげん豆と有機のケールと一緒に

Primi piatti ~パスタ~

- ・秋の数種の茸とサルデーニャ産からすみのアーリオ・オーリオ
手打ちパスタ『トンナレツリ』
- ・イタリア産 馬肉のポルペッタ（ミートボール）とのらくら農園 春菊、里芋の
スパゲッティ・トマトソース
- ・三重 地ハマグリと 広島 ムール貝のペスカトーレ
手打ちパスタ『タリアテッレ』 (+600)

Secondi piatti ~メイン料理~

- ・鮮魚のロースト
焦がしアンチョビバターソースで
- ・山形 米澤ポーク 肩ロースの網焼き
淡路産バジルとイタリアンパセリのハーブソースを添えて
- ・オースト産 牛ヒレ肉のロースト (+500)
イタリア産トリュフとマルサラ酒のソース