

Recommend

Cold Appetizer

寒鰯と赤カブのカルピッシュ 春菊のジエノベーゼ
1200 (税込1320)

アタレツレとローストビーツ、ブルーチーズのサラダ
カシスマスタードソース
1000 (税込1100)

Hot Appetizer

カリフラワーとキノコのスパイスロースト
950 (税込1045)

ニージランド産ラムチョップのグリル

1本 / 820 (税込902)

※ 2本(150g)からご注文承ります。

プラトベースミートのポロネゼとマッシュルームのグラタン
1250 (税込1375)

Meat

ハンガリー産 甲鳥肉のロースト 赤ワインソース
120g 1560 (税込1716)

Dinner Menu

grigio la tavola

Cold Appetizer 冷たい前菜

- 真イワシのレモンマリネ 900 (税込990)
- アンチョビとオリーブのポテサラ 600 (税込660)
- パルマ産プロシュート グリッシーニ添え 1150 (税込1265)
- 水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ 1250 (税込1375)
- 野菜のピクルス 550 (税込605)
- オリーブミスト 490 (税込539)

Hot Appetizer 温かい前菜

- パルミジャーノチーズのフリット 740 (税込814)
- カラスミフライドポテトとペコリーノチーズ 900 (税込990)
- 煮込み豚タンのグリル 香草ソース 650 (税込715)
- やわら海老のフリット カラアリア風 700 (税込770)
- トリュフとスモークチーズのイタリアンオムレツ 1360 (税込1496)
- 柏幻霜ポークのサルシッチャ 1200 (税込1320)
紫キャベツのザワークラウト添え

Vegetable 野菜料理

- 本日のおすすめ野菜 900 (税込990)
- マッシュルームと彩り野菜のサラダ トリュフドレッシング 1000 (税込1100)
- 根菜のベジスティックとひよこ豆のムス 1150 (税込1265)

Meat 肉料理

- 牛ハラミ肉のグリル バルサミソース 150g 2400 (税込2640)
- 房総オリヴィエポークのグリル 香草ソース 150g 1900 (税込2090)
- 雉鳥のスパイス焼き マッシュポテト添え 160g 1690 (税込1859)

Pasta パスタ *グルテンフリーのパスタに変更できます!!

- カラスミの予-リオ・オリオ・ペペロンチーノ 1240 (税込1364)
- スパゲッティ・ポモドロー 1000 (税込1100)
- 胡桃とゴルゴンゾーラチーズのクリームペンネ 1450 (税込1595)

Homemade Pasta 自家製パスタ

- 栗カボチャのニョッキ キノコのクリームソース トリュフの香り 1500 (税込1650)
- ラグー・ボロネーゼ 自家製タリオリーニ 1350 (税込1485)

Bread パン

- 自家製フォカッチャ 400 (税込440)
- バゲット 350 (税込385)

Sweets デザート

- ティラミス 700 (税込770)
- オレンジ風味のゼアング・マンジャレ 620 (税込682)
- トルタカプレーゼ (カプリ風チョコレートケーキ) 640 (税込704)
- クレマ・カタラーナ 季節のフルーツのコンポート添え 680 (税込748)
- 自家製バニラジェラート or ソルベ 550 (税込605)