

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)
- フライドポテト サルビアの香り 690
(税込759)
- 煮込み豚タンのグリル 香草ソース 650
(税込715)
- やわら海老のスパイスフリット 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^{かしわけんそう}幻霜^{そう}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

Green 野菜料理

- 本日のおすすめ野菜 バーニカウダソース 900
(税込990)
- マッシュルームと彩り野菜のサラダ 1000
(税込1100)
トリュフドレッシング
- レッドアンティーフとペコリーノロマーノ
レモンのヴィネグレット 1150
(税込1265)

Meat 肉料理

- 牛リブロースのグリル バルサミコソース 2400
(税込2640)
- 房総オリヴィアポークのグリル 1900
(税込2090)
香草ソース
- ^{いなどり}鶺鴒鳥のスパイス焼き ティアボラ風 1600
(税込1760)

Pasta パスタ

- カラスミのアリオ・オリオ・ペペロンチーノ 1240
(税込1364)
- スパゲッティ・ポモドーロ 1000
(税込1100)
- ラグー・ボロネーゼ 自家製タリオリーニ 1350
(税込1485)
- ^{くるみ}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)

+300円(税込330円)でグルテンフリーのパスタに変更できます!!

Bread 自家製パン

- フォカッチャ 350 (税込385)
- パン・ド・カンパニョ 400 (税込440)

Sweets デザート

- ティラミス 700
(税込770)
- オレンジ風味のビアンコ・マンジャーレ 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 550
(税込605)
- 自家製 季節のフルーツソルベ 550
(税込605)

Recommend

Cold Appetizer

スズキのカラブリア風カルパッチョ

1350 (税込 1485)

白桃とブラッテリーナチーズ

1600 (税込 1760)

Hot Appetizer

新小イカとグリーンオリーブのフリット

1200 (税込 1320)

パプリカの蜂蜜マリネ アンチョビバター

780 (税込 858)

Meat

ラムチョップのグリル ひよこ豆のスパイスフリット

1850 (税込 2035)

※追加 +750 (税込 825) / 本

Pasta

あや かがふと
魚占と加賀太きゅうりの冷製パスタ フェットリーニ

1800 (税込 1980)