



Stuzzichino 小皿前菜

前菜の盛り合わせ 1680

人気の前菜7種盛り合わせ。色々つまみたいときはコチラ!

アンチョビ・オリーブのポテサラ 580

ワインに合うように作った特製のポテトサラダです。

濃厚なブルーチーズのムース バケット添え 630

ひよこ豆のパネッレ 450

ひよこ豆のペーストを使ったフリットです。

オリーブミスト 490

野菜のピクルス 550

パテ・ド・カンパニュ 800

イタリアンの王道! 田舎風パテ。

豚タンのグリル 香草ソース 650

やわら海老のフリット カラブリア風 650

丸ごと食べられる海老をカリッと揚げて、カラブリアの唐辛子オイルでピリ辛に。

フライドポテト サルビアの香り 690

パルミジャーノチーズのフリット 730

Antipasto 前菜



本日の鮮魚のカルパッチョ 1200~

水牛モッツァレラチーズの カプレーゼ 1230

イタリアのこだわり水牛モッツァレラは、とっても濃厚でクリーミー。

パルマ産生ハム 1590

タラと白子のグラティオータ 1600

タラと白子をたっぷり使ったアツアツなグラタン仕立ての一品。

"イタリア職人が作る" 北海道産リュウクチーズ 1050

サボテンのジャムとピリ辛なサラミでどうぞ。

トリュフとスモークチーズの イタリアン・オムレツ 1550

チーズたっぷりでフワフワに焼き上げたオムレツ。卵と相性抜群なトリュフを散らします。

Formaggio チーズ

イタリア産チーズの盛り合わせ 1800

パルミジャーノ・レッジャーノ(ハード)、ゴルゴンゾラ・ドルチェ(青カビ)、ペコリーノ・ノスカノ(ハード・羊乳)、タレッジョ(ウォッシュ)の4種盛り。レーズンとイチジクのドライフルーツ添えです。

Insalata サラダ

こだわり野菜 たっぷりサラダ 980

生ハムとルッコラのサラダ バルサミコソース 1250



根菜のあたたかいサラダ マスタード風味 820

季節の根菜をたっぷり使った温かいサラダ。粒マスタードベースのドレッシングで仕上げています。

季節野菜のバーニャカウダ 1500

