



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。



北海道産

オーガニック・リコッタチーズ 920

北海道のチーズ職人が作ったこだわりのリコッタチーズ。サボテンのジャム・サラミとの相性は抜群!

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 650

カラブリア風

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。



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。



季節のフリットミスト 1200

旬の食材を使用したチーズを加えた軽い衣のフリットです。

パルマ産生ハム 1590

Formaggio チーズ

チーズの盛り合わせ 1800

- ハードのパルミジャーノ・レッジャーノ (イタリア・ハード)
- ゴルゴンゾーラ・ピカンテ (イタリア・青カビ)
- ミモレット (ハード・フランス) ・ブリ・ド・モー (白カビ・フランス)

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

10種野菜のバーニャカウダ 1500



