

本日のオススメ料理 Menu del Giorno

PIANO PIANO GASTRONOMIA ITALIANA del 1991

～ アンティパスト 前菜 ～

鯛とマグロのカルパッチョとイワシのマリネ盛合わせ	¥2,400
パルマ産生ハムと洋ナシの盛合せ	¥1,800
ゴルゴンゾーラのムースとリンゴのサラダ	¥1,600
土佐香美トマトと水牛のモッツアレラのサラダ	¥1,800
米茄子とモッツアレラのオーヴン焼き	¥1,200
タコのソテー 白いんげん豆のピューレ添え	¥1,600
鱈白子のパン粉焼き ケッパー風味	¥1,800
牛タンと温野菜のポリート	¥1,800
白いんげん豆のズッパ	¥1,000
的矢産シエルガキのレモン添えorオーブン焼き	¥1,200

～ 魚料理 ～

平目のムニエル アンチョビバター風味	¥2,700
スカンピ海老の天火焼き	¥2,400

～ プリモピアット パスタ・リゾット ～

生ウニのスパゲッティ	¥2,000
自家製カラスミのスパゲッティ	¥1,800
イワシとセロリのスパゲッティ	¥1,500
白子とチーマディラーパのバヴェッティーニ	¥1,900
タリアテッレ ズワイガニのカブラのソース	¥1,900
パッパルデッレ イノシシの赤ワイン煮	¥1,900
海老と帆立のラヴィオリ カリフラワーのクレーマ	¥1,900
ピーチ ホロホロ鳥とカーボロネロ	¥1,800
ポローニャ風ラザニア	¥1,700
カキのリゾット	¥1,800

～ 肉料理 ～

大山豚ロースのカツレツ ミラノ風	¥2,800
子牛のサルティンボッカ	¥3,200
神戸ポークのビール煮込み	¥2,800
近江牛のタリアータ	¥4,400
鴨のロースト	¥3,200
蝦夷鹿のロース肉 バルサミコソース	¥3,600

表示価格は税抜価格です。別途、消費税8%を頂戴します。