

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 ～

フルーツマトと水牛のモッツアレッタのサラダ	¥1,600
シマアジのカルパッチョ	¥1,600
水茄子とミラノサラミのサラダ 生ウニ添え	¥1,700
丸茄子とモッツアレッタチーズのオーヴン焼き	¥1,200
生ハムと宮崎マンゴーの盛り合わせ	¥1,800
タコ、イカ、カンパチのマリネの盛り合わせ	¥1,600
トリッパとプロヴォローネのオーヴン焼き	¥1,600

～ 魚料理 ～

スズキのソテー ガーリック風味	¥2,200
マナガツオのムニエル アンチョビ風味	¥2,300

☆個性的なイタリア産チーズが入荷しました☆

前菜としても、食後でも、ワインと共に楽しみください！！ ¥1,400 ～

～ 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
スパゲッティーニ ヴォンゴレ ビアンコ	¥1,600
バヴェッティーニ フルッティ ディ マーレ	¥1,700
天使の海老とバジリコのタリオリーニ	¥1,600
パッパルデッレ ウサギと黒オリーブ	¥1,600
鱧と水茄子のストロツァプレッティ	¥1,700
穴子と万願寺ししとうのヴェスビオ	¥1,700
トウモロコシとフォアグラのラヴィオリ	¥1,900
肉のラヴィオリ 赤ワインソース	¥1,600
ズワイガニとトウモロコシのリゾット	¥1,600

～ 肉料理 ～

茶美豚のソテー ピッツァイオーラソース	¥2,600
子牛のカツレツ ミラノ風	¥3,200
子羊の香草グリル	¥3,400
鴨のロースト	¥3,200
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥3,000
近江牛のタリアータ	¥3,800

内容は日替わりですので、参考メニューとなります！ 2019.7.2