

本日のメニュー Menu del Giorno

PIANO PIANO GASTRONOMIA ITALIANA del 1991

～ アンティパスト 前菜 ～

アンティパスト ミスト (7~8種)	¥1,600
パルマ産生ハムと洋梨の盛合わせ	¥1,800
タコとイカのサラダとサバのマリネの盛合わせ	¥1,600
石垣鯛のカルパッチョ	¥1,600
イワシのマリネとインサオール	¥1,200
パルマ産生ハムと水牛のモッツアレッタのサラダ	¥1,600
鱈白子のパン粉焼き ケッパー風味	¥1,600
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,500
キャビアの冷製カペリーニ	¥3,200
トリッパとプロヴォローネチーズのオーヴン焼き	¥1,500
ゴルゴンゾーラのクレープ包み焼き	¥1,500

～ 魚料理 ～

白甘鯛のソテー 桜エビとカブのソース	¥3,400
オオモンハタとムール貝のスープ仕立て レモン風味	¥3,000
☆イタリア産チーズの盛合わせ ワインと共にどうぞ!	¥1,400 ~

表示価格は全て税抜価格です。別途、消費税を頂戴します。

～ プリモピアット パスタ・リゾット ～

北海道産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
太刀魚と平茸のパヴェッティエーネ	¥1,600
渡りガニのリングィエーネ	¥1,900
タリアテッレ 蝦夷鹿のラグーソース	¥1,700
パッパルデッレ ウサギと黒オリーブのソース	¥1,700
キタツラ アマトリチャーナ	¥1,400
フェットチーネ 生ハムとクリーム	¥1,600
牡蠣とカブのリゾット	¥1,700

～ 肉料理 ～

蝦夷鹿モモ肉のロースト 赤ワインソース	¥3,400
子羊モモ肉のソテー カチャトーラ風	¥3,000
和牛スネ肉の赤ワイン煮込み	¥3,200
薩摩黒牛のタリアータ	¥3,800

----- 日替わりお任せコース ----- <A> ¥3,800

 ¥5,500 -----