

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 ～

真鯛のカルパッチョとマグロのタリアータ	¥2,200
牛肉のブレザオーラと洋梨の盛合せ	¥1,800
土佐香美トマトと水牛のモッツアレラのサラダ	¥1,800
イワシのマリネ,タコの煮込み,アジのカルピオーネの盛合せ	¥1,600
太刀魚のティエピド	¥2,000
シェル牡蠣のオーヴン焼き	¥1,000
鱈白子のパン粉焼き ケッパー風味	¥1,800
ホワイトアスパラとブリアンゼッタのミラノ風	¥1,600
米茄子とモッツアレラのオーヴン焼き	¥1,200
トリッパとプロボローネのオーヴン焼き	¥1,600

～ 魚料理 ～

平目と牡蠣のムニエル アンチョビバター風味	¥2,600
オコゼのアクアパッツァ	¥2,900
加太産真鯛のカブトのオーヴン焼き	¥1,800

表示価格は税抜価格です。別途、消費税8%を頂戴します。

内容は日替わりですので、参考メニューとなります！ 2018.2.22

～ 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
トマトと水牛のモッツアレラのスパゲッティ	¥1,700
鱈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
アサリと菜の花のオレキエッテ	¥1,700
近江牛とポレンタのラヴィオリ	¥1,800
3種のチーズのラヴィオリ 木の子のソース	¥1,900
キタツラ 近江牛のラグー	¥1,800
ピーチ ホロホロ鳥とカーボロ ネーロ	¥1,800
真鯛とカラスミのリゾット	¥1,800

～ 肉料理 ～

ボッリート ミスト	¥2,400
子牛のサルティンボッカ	¥3,200
近江牛の赤ワイン煮込み	¥3,500
近江牛のタリアータ	¥4,400
鴨のローストバルサミコソース	¥3,200
子羊のロースト	¥3,400
大山鶏骨付きモモ肉のオーヴン焼き	¥2,400
大山ポークのソテー ピッツァイオーラソース	¥2,700