

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
明石産真鯛のカルパッチョ	¥1,500
☆ 和歌山産アジのマリネ	¥1,700
パルマ産生ハムと洋梨	¥1,600
☆ 鱈白子のパン粉焼き ケッパーバター風味	¥1,600
鴨の生ハムとパルミジャーノのサラダ	¥1,700
フルーツマトと水牛のモッツアレラのサラダ	¥1,600
☆ 岡山産大きなムール貝の白ワイン蒸し	¥1,600
彩り野菜のバーニャカウダ	¥1,200
☆ ゴルゴンゾーラのクレープ包み焼き	¥1,600
キャビアの冷製カペリーニ	¥3,000
☆ 熟成牛舌のグリル 粒マスタード風味	¥1,800
鴨ロースのサラダ仕立て バルサミコ風味	¥1,800
和牛トリッパのトマト煮	¥1,600
イタリア産チーズの盛合せ	¥1,400

～ 魚料理 ～

☆ 明石産真鯛の香草グリル	¥2,800
和歌山産サワラのソテー 桜エビのソース	¥2,500
タスマニアサーモンの香草パン粉焼き	¥2,500
自家製パンの盛合せ	一人前 ¥100

日替わりお任せコース <A> ¥3,800

 ¥5,500

～ プリモピアット パスタ・リゾット ～

☆ 鱈白子とフレッシュトマトのスパゲッティ	¥1,600
生ウニのスパゲッティ	¥2,100
カラスミとズッキーニのフェデリーニ	¥1,700
帆立とカブのタリアテッレ レモン風味	¥1,700
☆ イカ墨のタリアオーリーニ 桜エビとロマネスクのソース	¥1,800
アサリとスナップエンドウのスパゲッティ	¥1,600
スカンピ海老のタリアオーリーニ	¥1,800
アワビとキノコのバヴェッティエネ	¥2,000
カカオのパッパルデッレ 鴨のラグーソース ゴルゴンゾーラ風味	¥1,800
バヴェッティエネ 茶美豚のラグー モスカート風味	¥1,700
☆ リコッタチーズと法蓮草のファゴッティエニ	¥1,700
キタツラ アマトリチャーナ	¥1,400
☆ ジャガイモのニョッキ イノシシとカリフラワーのラグー	¥1,600
フェットチーネ 生ハムとクリーム	¥1,600
ポルチャーニと栗のリゾット	¥1,700

～ 肉料理 ～

仙台産黒毛和牛のタリアータ	¥4,000
☆ 紀州鴨のロースト 干し柿のソース	¥3,000
子牛のカツレツ ミラノ風	¥3,000
☆ 北海道産蝦夷鹿のロースト ベリーソース	¥3,000
イベリコポークのソテー ドゥイア風味	¥2,800

表示価格に別途、消費税10%を頂戴します

2020.12.4 内容は日替わりとなりますので、参考にどうぞ。