

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 ～

		＜税込＞	
アンティパスト ミスト 〈7～8種〉	¥1,600	¥1,760	
* 明石産平目のカルパッチョ	¥1,700	¥1,870	
和歌山産アジのマリネ	¥1,400	¥1,540	
フルーツマトと水牛のモッツアレラ	¥1,600	¥1,760	
パルマ産生ハムとマンゴー	¥1,600	¥1,760	
タコとオリーブ、野菜のマリネ	¥1,200	¥1,320	
* 佐賀産ホホワイトアスパラのミラノ風	¥1,400	¥1,540	
生ハムとパルミジャーノのサラダ サルサヴェルデ	¥1,600	¥1,760	
ハリイカの香草グリル	¥1,400	¥1,540	
* 岡山産ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,200	¥1,320	
キャビアの冷製カペリーニ	¥3,000	¥3,300	
彩り野菜のバーニャカウダ	¥1,200	¥1,320	
鴨ロースのサラダ仕立て バルサミコ風味	¥1,800	¥1,980	
和牛トリッパのトマト煮	¥1,600	¥1,760	
イタリア産チーズの盛合せ	¥1,400	¥1,540	

～ 魚料理 ～

明石産真鯛のアクアパッツァ	¥2,800	¥3,080	
* 千葉産金目鯛のソテー エシャロットとゴルゴンゾーラのソース	¥2,800	¥3,080	
明石産スズキのグリル ホタルイカのブッタネスカソース	¥2,500	¥2,750	

～ プリモピアット パスタ・リゾット ～

		＜税込＞	
生ウニのスパゲッティ	¥2,100	¥2,310	
カラスミとブチヴェールのフェデリーニ	¥1,700	¥1,870	
* イカ墨のガルガネッリ ホタルイカのソース	¥1,600	¥1,760	
リングエッティーネ 空豆とパンチェッタのカチョ・エ・ペーペ	¥1,500	¥1,650	
アサリとズッキーニのスパゲッティ	¥1,500	¥1,650	
イカナゴの新子と のらぼう菜のスパゲッティ	¥1,400	¥1,540	
フルーツマトとバジリコのスパゲッティ	¥1,500	¥1,650	
スカンピ海老のタリオリーニ	¥1,800	¥1,980	
アワビとキノコのリングィーネ	¥2,000	¥2,200	
キタツラ アマトリチャーナ	¥1,400	¥1,540	
* ペンネ ホホワイトアスパラのカルボナーラソース	¥1,600	¥1,760	
ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース	¥1,600	¥1,760	
* ピーチのアラビアータソース	¥1,300	¥1,430	
フェットチーネ 生ハムとクリーム	¥1,600	¥1,760	
アサリと筍のリゾット	¥1,600	¥1,760	

～ 肉料理 ～

鹿児島産黒毛和牛のタリアータ	¥4,000	¥4,400	
子牛のカツレツ ミラノ風	¥3,000	¥3,300	
子羊の香草グリル	¥3,000	¥3,300	
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥3,000	¥3,300	
鴨のロースト せとか のモスタルダ添え	¥3,000	¥3,300	

自家製パンの盛合せ 一人前 ¥100 ¥110

日替わりお任せコース <A> ¥3,800 ¥4,180

 ¥5,500 ¥6,050

内容は日替わりですので、ご参考まで… 2021.3.21