





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	
 和歌山産サバのマリネ	¥1,400	¥1,540	
フルーツマトと水牛のモッツアレッタ	¥1,600	¥1,760	
パルマ産生ハムと洋梨	¥1,700	¥1,870	
明石ダコと野菜のマリネ	¥1,200	¥1,320	
 鱈白子のパン粉焼き ケッパー風味	¥1,400	¥1,540	
彩り野菜のバーニャカウダ	¥1,200	¥1,320	
 子羊舌のポッリート トンナートソース	¥1,600	¥1,760	
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,200	¥1,320	
フォアグラのソテー マルサラ風味	¥2,000	¥2,200	
キャビアの冷製カペリーニ	¥3,000	¥3,300	
ゴルゴンゾーラのクレープ包み焼き	¥1,500	¥1,650	
鴨ロースのサラダ仕立て バルサミコ風味	¥1,800	¥1,980	
トリッパのトマト煮込み	¥1,400	¥1,540	
イタリア産チーズの盛合わせ	¥1,400	¥1,540	




～ 魚料理 ～

 三重産サワラの香草グリル	¥2,500	¥2,750	
明石産スズキのソテー アンチョビクリームソース	¥2,400	¥2,640	
いろんな魚介のズッパ ディ ペッシェ	¥2,700	¥2,970	
スコットランド産スカンピ海老のグリル (2尾)	¥2,700	¥2,970	



日替わりお任せコース <A> ¥3,800 ¥4,180

 ¥5,500 ¥6,050

～ プリモピアット パスタ・リゾット ～

		<税込>	
 アワビと平茸のリングィーネ	¥2,200	¥2,420	
アサリとカラスミのフェデリーニ	¥1,700	¥1,870	
イカ墨のタリオリーニ 鱈白子とルーコラのソース	¥1,700	¥1,870	
セコガニのリングィーネ	¥2,000	¥2,200	
 イカ墨のロリギッタス スルメイカとオリーブのトマトソース	¥1,700	¥1,870	
ジャガイモのニョッキ イノシシのポロネーゼ	¥1,600	¥1,760	
 鴨肉のトルテッリーニ イン ブロード	¥1,800	¥1,980	
桜海老のタリオリーニ	¥1,600	¥1,760	
紀州鴨とポルチーニのタリアテッレ	¥1,800	¥1,980	
フェットチーネ 生ハムとクリーム	¥1,600	¥1,760	
パッパルデッレ ゴルゴンゾーラソース	¥1,600	¥1,760	
キタツラ アマトリチャーナ	¥1,400	¥1,540	
イカ墨のリゾット	¥1,600	¥1,760	

～ 肉料理 ～

 子牛のカツレツ ミラノ風	¥3,000	¥3,300	
香川産オリーブ牛のタリアータ	¥4,000	¥4,400	
紀州鴨のロースト マルサラルビーのソース	¥3,000	¥3,300	
 蝦夷鹿のロースト バルサミコソース	¥3,200	¥3,520	
子羊の香草グリル	¥3,000	¥3,300	

自家製パン

一人前 ¥100 ¥110