

# 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

<B> ¥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