本日のおすすめ

Antipasti

本日のスープ	800
本日獲れたて鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て	1,800

Primi piatti

オーストラリア産仔羊とナスのスパイシートマトソース煮込み スパゲッティー または フジッリ	2,200
フランス ブレス産 七面鳥とマッシュルーム、ポロネギのクリームソース フェットチーネ	2,300
たっぷり蒸しウニのトマトクリームソース イカスミを練り込んだタリオリーニ	2,800
フランス ペリゴール産 黒トリュフたっぷりのタリオリーニ	2,800
京丹波産 大黒本しめじと丹波はたけしめじ、パンチェッタ 京丹波産キヌヒカリのリゾット	1,800

Secondi piatti

本日の鮮魚をお好きな調理法で（アクアパッツァ、ムニエル、フリット、オーブン焼き etc...)	2,800
鹿肉のかきうちさんの罠猟で仕留めた京丹波産 ホンシュウジカ内モモ肉のロースト	3,200
鹿肉のかきうちさんの罠猟で仕留めた京丹波産 イノシシ肩ロースのグリル	4,200
中勢以さんの熟成但馬牛の炙り焼き マルサラソース 焼野菜添え	4,800

※メインのお料理は30分〜40分くらいお時間をいただきます。

おすすめコース

Antipasto
本日の前菜盛り合せ

Pizza
お二人様で一枚お焼き致します
ハーフアンドハーフできます
ピッツァ マルゲリータ または ビアンカ
（プラス料金をいただければお好きなピッツに変更できます）

Primo piatto
京丹波産 大黒本しめじと丹波はたけしめじ
パンチェッタのスパゲッティー

Secondo piatto
本日の鮮魚のお料理
または
本日のお肉料理

Dolce
本日のデザート盛り合せ

Caffe
食後のお飲物

6,000 お一人様

※ おすすめコースは前日までの予約が必要です。

ドルチェ

Dolci

自家製ジェラート マダガスカル産 バニラ、ラムレーズン、自家製アーモンドプラリネ、宇治抹茶	600
自家製ソルベ 山形県産 洋ナシ、青森県産リンゴ、ミックスベリー	600
イタリア産 マロンペーストをたっぷり使った ティラミス	700
カタラーナとフレッシュオレンジ カラメルソース	700
バニラのパンナコッタ カシスソース ベリー添え	700
フランス産 クーベルチュールのガトーショコラとジャージー牛のミルクジェラート	700

※お料理をお一人様につきワンオーダー以上でお願い致します（中学生以上）※全てのお席に自家製パンが付きます
※メニューにないものでも可能な限りお作り致しますのでご相談ください
※ピッツァはお持ち帰りいただけます　※その他のお料理もお持ち帰りいただけるものもございます
※表示金額はすべて税抜価格です　　※コペルト(席料・サーヴィス料)としてお一人様￥500申し受けます

アンティパスト

Antipasti

黒毛和牛トリッパの煮込み カラブリア風	1,000 / 1,800
イタリア産 水牛のモッツァレラチーズと静岡県産 フルーツトマトのカプリ風サラダ ((数量限定！千葉県木更津より竹島さんの水牛のモッツァレラチーズに変更 +600))	2,400
元気いっぱい野菜サラダ 24ヶ月熟成パルマ産 生ハムをのせて	2,400

ピッツァ

Pizze

※ハーフ＆ハーフお作り致します
※小さなサイズのピッツァもお作り致します

トマトソースのピッツァ

チーズのないニンニクとオレガノだけのシンプルなピッツァ　マリナーラ	1,700
モッツァレラチーズとバジリコのピッツァ　マルゲリータ	1,700
燻製のモッツァレラチーズのマルゲリータ　プロヴォラ・アフミカータ	1,900
イタリア産 水牛のモッツァレラチーズとフレッシュトマトのマルゲリータ　ブッファラ	2,200
アンチョビのせマルゲリータ　ロマーナ	2,000
アンチョビ、ブラックオリーブ、ケイパーのピッツァ　シチリアーナ	2,200
ちょっぴり辛めのサラミのピッツァ　ディアボラ	2,200
パルマ産 生ハムと半熟たまごのピッツァ　ビスマルク	2,500

トマトソースなしのピッツァ

パンチェッタと半熟たまごのピッツァ　カルボナーラ	2,200
自家製ソーセージとブロッコリーとかぼちゃのピッツァ　サルシッチャ	2,400
ナカムラポートリーさんの朝びき田舎どり（若様）と原木しいたけのクリームソース	2,400
たっぷり４種類のチーズのピッツァ　クワトロフォルマッジ　はちみつ添え （モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、タレッジォ）	2,400
24ヶ月熟成パルマ産 生ハム、フレッシュトマト、ルッコラのピッツァ　プロシュート	2,600

プリモピアット

Primi piatti

ペコリーノチーズと黒コショウの ”カーチョ エ ペペ” スパゲッティー	1,600
イタリア イスキア島名物スパゲッティー ” プッタネスカ”	1,600
トマトソースとバジリコのシンプルなスパゲッティー	1,600
国産ブロッコリーと自家製カラスミのスパゲッティー	1,800
イタリア カラブリア産 ンドゥイヤ（辛口・生ペーストサラミ）と トロペアの玉ネギ 白インゲン豆のアラビアータ スパゲッティー または フジッリ	2,000
中勢以さんの熟成南の島豚のベーコンと 丹波カンナンファームさんのやまぶき卵のカルボナーラ スパゲッティー	2,000
薩摩茶美豚のベーコンと上賀茂高橋農園さんの新玉ネギを使った アマトリチャーナ スパゲッティー	2,000
熊本県産 たっぷり活アサリとフレッシュトマトのスパゲッティー	2,200
国産バジルのスパゲッティージェノベーゼ	2,200
北海道産 短角牛と薩摩黒豚のボロネーゼ 手打ちフェットチーネ	2,400