

## 本日のおすすめ

### Antipasti

本日のスープ	800
本日の熟成魚のカルパッチョ サラダ仕立て	1,800
中勢以さんの熟成但馬牛のカルパッチョ ルッコラとパルミジャーノのサラダ仕立て	2,200
鹿児島県産薩摩茶美豚の田舎風パテ	1,600
イタリア ロンバルディア州 マントヴァ産メロンと24ヶ月熟成パルマ産 生ハム	1,800
兵庫県産活メハモと旬のお野菜のサクサクフリット	1,800
フランス モンサンミッシェル産 ムール貝の白ワイン蒸し	1,000 / 1,800

### Primi piatti

静岡県産釜揚げシラスと九条ネギのペペロンチーノ スパゲッティ	1,800
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
スパイシーなオーストラリア産仔羊の自家製ポルペッティーニ (ミートボール) と 上賀茂高橋農園さんの賀茂ナスのトマトソース スパゲッティ	2,200
鹿肉のかきうちさんの畏猟で仕留めた京丹波産イノシシと新ゴボーのラグー フェットチーネ	2,200
じっくり煮込んだ和牛ホホ肉と新玉ネギの煮込み ナポリ風 フェットチーネ	2,400
敦賀産アオリイカのイカスミリゾット	1,800
鹿児島県産薩摩茶美豚の自家製ベーコンと色々な夏野菜のリゾット	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、オープン焼き etc...)	2,800
鹿肉のかきうちさんの畏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
鹿児島県産黒豚肩ロースのグリル 焼野菜添え シェリービネガーソース	3,200
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

静岡県産 釜揚げシラスと  
九条ネギのペペロンチーノ スパゲッティ

6,000 お一人様

### 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

## 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、抹茶	600
自家製ソルベ 宮崎県産マンゴー、キウイフルーツ、香川県産イチゴ	600
イタリア産マスカルポーネをたっぷり使った 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
” ピーチ メルバ” 山梨県産白桃のフレッシュコンポートとバニラジェラート ラズベリーソース	900
数量限定!” KURKKU FIELDS” の水牛のリコッタチーズのムース エキゾチックなフルーツとマンゴーのソース アーモンドのチュイル添え	900

## アンティパスト

### Antipasti

特選イタリアサラミ盛り合わせ	1,600
イタリア産仔牛のトリッパの煮込み カラブリア風	1,000 / 1,800
イタリア産 水牛のモッツアレラチーズと静岡県産フルーツマトのカプリ風サラダ (数量限定! KURKKU FIELDSの水牛のモッツアレラチーズに変更 +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

### Pizza

※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	1,500
モッツアレラチーズとバジリコのピッツァ マルゲリータ	1,700
燻製のモッツア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 水牛のモッツアレラチーズとフレッシュトマトのマルゲリータ ブッフアラ	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
熊本県産活アサリとイタリア産ツナ、フレッシュトマトのピッツァ	2,400
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
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 (モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、タレージョ)	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	1,600
イタリア イスキア島名物スパゲッティ ” 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	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	1,800
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	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	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	2,200
国産バジルのスパゲッティジェノベーゼ	2,200
たっぷりの魚介類とフレッシュトマトのスパゲッティ または トマトソースリゾット	2,800

※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¥300申し受けます