

おすすめ料理 Recommended Menu

(税込 tax included)

～前菜～ Appetizer

- ・クロquette ティ パターテ(1ヶ) *Crocchette di patate* **400(440)**

チーズが入ったイタリア風のじゃが芋のコロッケ！あつあつチーズがとろけます！

- ・白ワイン♡コーレ ビアンコ♡ ペアリングおつまみ4種盛り合わせ ※ワイン別 **900(990)**

スタッフが6月に訪問させて頂いたワイナリーでコーレ ビアンコに合わせた

前菜を教えてくださいました！是非ご一緒にお楽しみ下さい♡

- ・イワシのマリネ *Marinated sardines* **1,100(1,210)**

～パスタ～ Pasta

- ・バターナッツカボチャのクリームソース ～ハート型ショートパスタで♡～ **2,300(2,530)**

Pumpkin with cream sauce ～Heart-shaped～

- ・モン・サン=ミシェル産 ムール貝のリングイネ オイルソース **2,400(2,640)**

Linguine with mussels in oil sauce

- ・じゃがいもの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラチーズソース **2,400(2,640)**

Home made potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce

- ・魚介のシャラティエリ オイルソース *Seafood Shiratelli* **3,000(3,300)**

アマルフィ名物バジルを練りこんだ手打ちパスタ！

～メイン～ Main

- ・高知県産 四万十ポーク *Kochi prefecture Shimanto pork*

- 🍖 ポルケッタ ステーキ *Homemade porchetta steak* **3,500(3,850)**

バラ肉に塩とハーブをたっぷりマリネしてオーブンでロースト！！

- 🍖 カツレツ *Catlet* **3,600(3,960)**

200g ほどですがおひとりでさまでもべろりといけちゃうボリューム

- ～ドルチェ～ *Dessert* ・本日のトルタ **800(880)**

- ・本日のジェラート **900(990)**