

## Leggero in bocca

軽い前菜

Agrodolce e Olive 甘酸っぱい野菜のピクルス オリーブ	700
Formaggio misto イタリア各地のチーズ盛り合わせ	1,200
Polipo e pomodori secchi con olio aromatico タコとドライトマトの香草オイル漬け	800
Pesce spada affumicata メカジキの自家燻製 サラダとペコリーノチーズ 上質なオレンジオイルの香りと...!!	1,600
Petto di Pollo marinato 天城軍鶏の自家製ハム キャベツとクミンのサラダをあえて、酸味の効いたフォンドヴォーのソースで	1,450
Burrata con Acciughe "cantabria" ブッラータチーズと上質なカンタブリア産のアンチョビ	1,800

## Zuppa

スープ

Zuppa di oggi 本日のスープ スタッフにお尋ねください	600
---	-----

## Anfi pasto freddo

前菜/冷菜

Antipasti misti 前菜の盛り合わせ 野菜中心の前菜の盛り合わせ ※季節や仕入れにより食材は変わります。	1 porzione	1,600
Affetati misti (Prosciutto di parma Mortadella Finocchiona coppa di testa salame fevat) パルマ産ピオットジーニ社 最高級の24カ月熟成の生ハムとサラミの盛り合わせ 是非、下記のパンと合わせてお召し上がりください!	2,100	

Gnocco fritto ニョッコフリット パイみtainな生地でふっくらとした揚げパンのような物!!	300	Piadina alla regiana ピアディーナ ロマーニャ地方のスローフード。無酵母の生地!	300
--	-----	--	-----

Carpaccio pesce 本日の鮮魚のカルパッチョ 西は愛媛県宇和から、北は北海道函館から、それぞれの上質な魚介を楽しんで下さい	1,800
---	-------

## Insalata

サラダ

Insalata Capricciosa 気まぐれサラダ	1,400
---------------------------------	-------

## Anfi pasto caldo

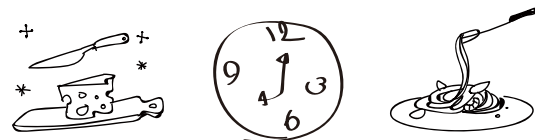
前菜/温菜

Porpette alla fireontina ふくどめ小牧場の幸福豚 ポルペッテ トスカーナにいた時にマンマに教わった肉だんごのトマト煮込み	1,200
Salsiccia lungo con fagiollini 自家製の長いサルシッチャの炭火焼き イタリアの生のソーセージを炭火で焼きました。軽くトマトで煮込んだ白いんげん豆を添えて	1,600
Trippa alla fireontina 辛い牛モツ(ハチの巣)の煮込み 香味野菜とカラブリアの唐辛子を効かせました。パルミジャーノレッジャーノをすりおろして	1,400
Lampredotto alla fireontina con salsa verde e picante 和牛ギアラの煮込み フィレンツェのファーストフード!! パセリのソースと辛いソースで	1,450

## Frittura

フリット

Frittata 季節の食材を使ったフリッタータ 季節の食材でつくったイタリア風オムレツ。モルタデッラのソースで	1,500
Frittura misti /calamalo gamberi pesce etc 魚介のフリット セモリナ粉で揚げたピッチピチ魚介のフリット	1,600
Fritto di pollo スパイスでマリネした地鶏の手羽元のフリット 独自のスパイスで味付けしたフリット	1,650



## Primo Piatto

プリモ ピアット

### Pasta fresca

手打ちパスタ

Lasagnette con Ragù di Bolognese ポローニャ風ラザニエッテ 日本の方には馴染みのある ラザーニャ 現地の味を!!	2,000
Tagliatelle al ragù di Bolognese ポロネーゼ 自家製手打ちパスタ タリアテッレ 2日間かけて丹念に仕上げたミートソースと贅沢な食材で	1,700
Picci all'aglione ピチ “アリオーネ” ニンニクと辛みがしっかりと効いたトマトソース!!フィレンツェ近郊で食べられる太い手打ちのパスタ	1,400

### Pasta secca

乾麺

Spaghetti al tartuffo e prosciutto crudo 黒トリュフと生ハムのスパゲッティ 最高級の24か月熟成の生ハムと季節のトリュフを使ったソース	1,900
Rigatoni alla Carbonara リガトーニ カルボナーラ 筒状の形をしたパスタ 濃厚でとろお〜りした卵のみを使ったカルボナーラを	1,750
chitarra alla ervarna エルバーナ 断面が□形のパスタ 赤ワインとトマト、たくさんの魚介を贅沢に使ったラグー	1,700
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga 浅利とカラスミのスパゲットーニ シンプルなのに味に深みがある浅利とカラスミのスパゲットーニ	1,400
Linguine alla crema di scampi con porcini 手長海老とボルチーニのトマトクリーム風味 "定番パスタ" 長年愛され続けてきたチョッぴり贅沢なパスタ	2,800

## Bracciola

炭(備長炭)

### Carne

肉料理

Bacca rossa 赤牛のサーロイン	150g~	4,400
Agnello Bracciola o caciatora アイスランド産 仔羊		2,900
Maiale 本日の骨付き豚		4,200~
Pollo di "shamo" 天城軍鶏モモ肉		2,800
Pepeoso ペポーゾ 黒コショウの効いた牛すね肉を炭のうえでことこと煮込みました		2,200

### Pesce

魚介料理

Pesce (Bracciola) 鮮魚の炭火焼き		2,600
Scampi /3 animali スカンピ(手長海老)の炭焼き / 3尾		3,800

### Contorno

付け合わせ

Patate カリカリポテト	800	Formaggio carbonella 焼カマンベール栗のはちみつと!	1,300
	Verdure alla gliglia 野菜のグリル	1,400	

### Risotto

メリゾット

Risotto alla parmigiana con tartuffo nero 36か月熟成のパルミジャーノの炭火焼きリゾット フォアグラと黒トリュフをふんだんに	2,000
---	-------

## Dolce

デザート

Tiramisu クラシックなティラミス	700
Torte 本日のトルタ	800
budino 滑らかなプディング 大人の甘いカラメルソース	600
Fiori di Latte フィオーリ デイ ラッテ	600
Caramello キャラメル	600
Sorbetto Al Limone 無農薬レモンのソルベ	600

### Gelato

ジェラート

<b>CORSO</b> 要事前予約	
<b>Leggero</b> 5,000- Innizio 先付け Anti pasto 前菜盛り合せ Zuppa 本日のスープ Primo Piatto パスタ シェフお任せパスタ or 雲丹のアーリオオーリオ+1,000円	<b>Sapore</b> 8,000- Innizio 先付け Anti pasto 前菜盛り合せ Anti pasto caldo 本日の魚介 炭火焼 Primi Piatti 小さなラザニエッテ シェフおすすめ本日のパスタ
Carne 厳選した国産豚の炭火焼 Dolce 自家製ドルチェ	Bracciola 厳選した和牛赤身肉の炭火焼 Risotto メリゾット Dolce 自家製ドルチェ