

## Leggero in bocca

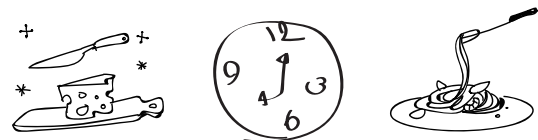
軽い前菜

Agrodolce e Olive 甘酸っぱい野菜のピクルス オリーブ	770
Formaggio misto イタリア各地のチーズ盛り合わせ	1,320
Polipo e pomodori secchi con olio aromatico タコとドライトマトの香草オイル漬け	1,200
Fritta di Plenta con Taleggio e Gorgonzola Dolce “まず最初に”タレツジョ、ゴルゴンゾーラを入れこんだポレンタのフリット “迷ったらずこれ”素朴ながら味わい深いポレンタのフリット	1,045
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	1,980

## 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	660
---	-----



## 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	1,760
Proscutto crudo di Parma “Langhirano”24 mesi con Gnocco fritto ランギラーノ村ピオトッジーニ社の 最高級の24ヶ月熟成の生ハムとニョッコフリット		2,035
La Piadina Romagnola “Capricciosa” 気まぐれピアディーナ ロマニョーラ		1,320
Pesce crudo 本日のペッシェ クルード 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		2,200

## Insalata

サラダ

Insalata Capricciosa 気まぐれサラダ		1,650
Verdure alla gliiglia 野菜のグリル		1,540

## Anfi pasto caldo

前菜/温菜

“Millefoglie” Parmigiana, Mozzarella di Melanzane “ミッレフォーリエ” 茄子とモッツアレラチーズのオープン焼き		1,540
Polpetti di agnello salsa bagnetto rosso 仔羊のボルペッテ バニェット ロッソ		1,870
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		1,650
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		1,650
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		1,650

## Frittura

フリット

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		1,760
Frittura di Coniglio e Verdure 秋田県産ウサギと大島農園の野菜を使ったフリットウーラ サクッと衣をつけたフリット		1,980

## Primo Piatto

プリモ ピアット

### Pasta fresca

手打ちパスタ

Lasagnette con Ragù di Bolognese 2,200

ポローニャ風ラザニエツテ

日本の方には馴染みのある ラザーニャ 現地の味を!!

Picci all'aglione 1,540

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

Tortelli di zucca e verde” salsa Burro e salvia” 1,815

かぼちゃとフダン草、ほうれん草リコッタチーズを詰めた2種類の “トルテッリ”

優しくて素朴で修行時代を思い出す心温まる詰め物をしたパスタ

“Fatto in casa” Gnocchi di Salsiccia con Crema 1,870

“ニョッキ”自家製サルシッチャの軽いクレマ季節の野菜と

### Pasta secca

乾麺

Spaghetti al tartuffo e prosciutto crudo 2,860

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

chitarra alla ervarna 1,870

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

Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga 1,650

浅利とカラスミのスパゲッティーニ

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ティーニ

Pasta e Fagioli 1,540

イタリア産うずら豆のスープに浮かべた “その日のショートパスタで

うずら豆のスープで煮込んだパスタ心まで温まる パルミジャーノのアクセント

## Bracciola

炭(備長炭)

### Carne

肉料理

Bacca rossa 150g~ 4,840

赤牛のサーロイン

Agnello Bracciola o caciatora 3,190

アイスランド産 仔羊

Maiale 4,620~

本日の骨付き豚

Pollo di “shamo” 3,080

天城軍鶏モモ肉

Brasato di guancia di manzo 3,520

和牛ホホ肉のブラザート

Cacitore di Coniglio “Profumo di Rosmarino” 2,450

秋田県産ウサギのもも肉のカチャトーラ クラシカルなスタイル

タジャスケオリーブとケッパー、アンチョビ、白ワインのサッパリとしたソース

Cotletta alla romagnola 4,950

コトレッタ アッラ ロマニョーラ(ロマーニャ風カツレツ)

骨付きのお肉を薄く叩いて細かいパン粉で!! 澄ましバターでカリカリに

### Pesce

魚介料理

Pesce (Bracciola) 2,860

鮮魚の炭火焼き

Astice / 2persone 3,200

オマール海老の炭火焼き 本日のソースと

Brodetto di pesce 4,235

魚介のプロデット リミニ風

漁師風魚介の煮込み 濃厚な味わい!!

## Dolce

デザート

Tiramisu 770

クラシックなティラミス

Torte 880

本日のトルタ

budino 660

滑らかなプディング 大人の甘いカラメルソース

vaniglia gelato 770

マダガスカル産バニラビーンズをふんだんに使ったバニラジェラート

Catalana al Pistacchio 935

最高級のシチリアのピスタチオペーストを使用したカタラーナ

一度ローストした香り高いシチリアのピスタチオはいう事無し

CORSO	
要事前予約	
Leggero	Sapore
5,500-	8,800-
Innizio 先付け	Innizio 先付け
Anti pasto 天然 本日の鮮魚 カルパッチョ	Anti pasto 天然 本日の鮮魚 カルパッチョ
Zuppa 本日のスープ	Anti pasto caldo 本日の魚介 炭火焼
Primo Piatto パスタ シェフお任せパスタ or 黒トリュフと生ハムのスパゲッティ+1,200円	Primi Piatti 小さなラザニエツテ 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	Bracciola 厳選した和牛赤身肉の炭火焼
Dolce 自家製ドルチェ	Dolce 自家製ドルチェ

表示価格は消費税込みになります。別途コベルト代770円(税込)頂戴いたします。