

Dinner Menu

パスタコース（ご予約が基本です）	¥4,180
イタリアコース（ご予約が基本です）	¥5,500
ワインボトルセット	2名様 ¥6,820
ワインデキャンタセット	2名様 ¥5,720
サラダ	

グリーンサラダ	¥770
アランチーニサラダ（上の画像です） （モッツァレラチーズとミラノサラミ）	¥990
生ハムサラダ	¥1,760
オリーブ	¥550
蟹とマッシュルームのディップ（ラスク付）	¥770
チーズ盛り合わせ	¥1,760
ピッコロ	¥1,210
生ハム	¥1,760
生ハムとサラミ	¥1,650
生ハム&サラミ&チーズ&オリーブ	¥2,420



アランチーニ（小型のライスコロッケ）	¥660
カポナータ（ラタトゥーユ）夏季	¥660
厚切りベーコンジャーマンポテト	¥660
パーナ貝香草焼き	¥770
ムール貝ガーリックソテー	¥990
殻付き浅利のソテー	¥990
牡蠣と舞茸ガーリックソテー	¥1,100

Main Dish

ミラノ風カツレツ（厚切りポーク）	¥1,980
国産チキンアンチョビグリル	¥1,980
牛ロース肉赤ワイン煮込み	¥2,090
真鯛グリル	¥1,870
パン	¥330
薄切りパン3枚	¥165
ガーリックトースト	¥550
ドルチェ	
本日の自家製ドルチェ	¥550
イタリアンジェラート バニラ	¥550
イタリアンジェラート ストロベリー	¥550
アフogaート	¥660

お食事が主でのご利用をお願いします
喫茶や会議でのご利用はご遠慮頂いています
ご滞在は2時間以内とさせて頂いております
パンを除くお一人2品以上のお料理ご注文
又は席料を頂戴しております

Pasta

トマト

トマトソース	¥1,210
アマトリチャーナ（ベーコン入）	¥1,320
ペンネアラビアータ	¥1,320
ボンゴレロッソ	¥1,540
カポナータ（夏季）	¥1,540
パッケリのアマトリチャーナ	¥1,650
ムール貝のトマトソース	¥1,760
ペスカトーレトマトソース	¥1,980
オイル	

ペペロンチーノ	¥1,100
アーリオ・オリオ（ガーリックオイル）	¥1,100
ボンゴレビアンコ	¥1,430
ぷりぷり海老のペペロンチーノ	¥1,430
ムール貝のペペロンチーノ	¥1,650
ペスカトーレペペロンチーノ	¥1,870
牡蠣のペペロンチーノ	¥1,650



クリーム

ポロネーゼクリーム	¥1,430
カルボナーラ	¥1,540
海老トマトクリーム	¥1,540
あさりクリーム	¥1,540
牡蠣クリーム	¥1,650
ウニクリーム	¥1,870
パッケリ ポロネーゼクリーム	¥1,760

スパゲティ ジェノベーゼ	¥1,650
トロフィエのジェノベーゼ	¥1,760

※税込みの価格です