



menù estate per serata

Antipasto <前菜>

Ostrica alla brace

岩牡蠣 直炭焼 香草バターソース / 1p 1,000

Crostini alla fiorentina

鶏白レバーのフィレンツェ風クロスティーニ / 1,100

Crostini al stufato di piccione

鳩アマゾンカカオ煮込と炭焼フォカッチャのクロスティーニ / 1,800

Sardè e quinoa alla insalata

大羽鯛とギヌアのサラダ仕立て / 1,700

Prosciutto cotto e mostarda fatto in casa

古代種黒豚手作りハム 自家製モスタルダ / 2,000

Insalata di campo

高原野菜のサラダ / 1,600

Marinato di polpo con capperi di pantelleria

地蛸のレモンマリネとサリーナ島のケイパー / 1,900

Fritto di gromgo in camicia di prosciutto

穴子の生ハム巻フリット / 1,900

Insalata di trippa e aglumi

トリッパと柑橘のサラダ / 1,600

Pasta e minestra

パスタ エ ミネストラ / 1,000

Pesce selvatico <天然一本魚>

Pesce selvatico a piacere

お好みで。丸ごとを食べ易く無駄なく調理致します。

Carne <肉料理>

Bistecca di prosciutto cotto

手作り古代種黒豚のハム 厚切ビステッカ / 3,100

Pollo al burro

地鶏骨付きクロッカント 水牛バターチキン / 3,000

Carpaccio di chianina tiepida

トスカーナ銘牛“キアニーナ”温かいカルパッチョ / 3,200

Croccante di animella e trippa

仔牛リードヴォー、トリッパのクロッカント カレットイエーラ / 2,900

Bistecca alla Fiorentina

フィレンツェ風 T ボーンステーキ (2p~)

Pastasciutta <季節のパスタ>

Testaroli

最古の手打ちパスタ テスタローリ / 1,500

Spaghetti all'aglio con capperi

サリーナ島ケイパーのペペロンチーノ / 1,700

Pici inepati al cacio

黒胡椒のピチ、ペコリーノチーズ カッチョエ ペペ / 1,600

Pici aglione

トスカーナ風トマトソースピチ アリオオーネ / 1,500

Risotto al limone e parmigiano

地レモンとチーズのリゾット / 1,700

Bolognese con limone

地レモンのボロネーゼ / 2,100

Crudaïola di riccia di mare

北海道うに クルダイオーラ / 2,900

グルテンフリーパスタのご用意もございます。

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。ご精算時消費税相当額を申し受けます。

Prices listed in this menu do not include taxes displayed. I will be charged the amount of consumption tax equivalency you at check out.

おまかせコース / 8,000 ~もご用意ございます。 TRATTORIA FIRENZE SANTA MARIA giugno. 2018