

Carne 当店の肉

当店の肉は黒毛和牛、和牛の赤身肉を中心に日本各地から集めており、その肉は強くしっかりした味が致します。どうぞ噛みしめてお召し上がりください。

Masticarebene

Course コース

スペシャルコース 20,000 ~
ご予約にて承ります

肉をしっかり食べるコース 15,000 ~
肉の量、内容が異なります 12,000 ~
10,000 ~

通常のコース 12,000 ~
イタリア料理と肉のコース 8,800 ~

coperto (パン) 500-

表示価格は本体価格です。ご精算時に消費税相当額を頂戴いたします。
menu price excluded tax.

Antipasto 前菜

本日の魚、刺身 カレパルチョ	M 1500 S 1000
上五島産 岩ガキ(生)	1ヶ 980
前菜の盛り合わせ	1人前 980- (2人前 1180)
肉の冷製 盛り合わせ ミキソトリー	1人前 1200- (2人前 1400)
ムール貝ワイン蒸し にんにく、香草	900-
イワシの香草焼きマリネ	880-
タコとじゃが芋 香草ソテー	900-
トリッパレモンマリネ	880-
ムール貝じゃが芋 フリット	1000
肉のパテ	M 1000 S 600
フリット	680
自家製ハム ホーク } 各 800- チキン } 2種類 880	
築島レバー赤ワイン煮	800-
生ハム	M 1500 S 1000+
干し肉ジビエ	800
生ハムとメロン	1500
生ハムといちぢく	1200
トマトサラダ	880
ルーコラ グリンサラダ	1000
マリシェルームサラダ	900
トマト、フリッターダース	M 2500 S 1300 (1/2)

Casalinga 一品料理

厚切川牛赤肉赤ワイン蒸し	2000
牛肉いろいろな部位 じゃが芋、豆のトマト煮込み 又はスパイス煮込み	2200
牛スシモリの白いんげん豆煮	1500
トリッパのカリカリソテー	1500
豚肉の香草 岩塩焼き	2000
骨付き羊肉 フェンケル 香草グリル	2300
牛レバー ガーリックソテー (新年度レバー)	1500
岩ガキのフリット 又は ワイン蒸し	980
肉臓(ホルモン)野菜スープ炊き (じゃが芋、じゃがいも)	1380
オムレット カレパルチョ フリッターダースの入った イタリアのオムレツ	1800
南イタリア産 牛乳チーズ焼き カレパルチョのチロキント	1200
豆の煮込み カラスミがけ	1200
本日の野菜盛り合わせ グリル、ホイル、フリット } 各 800	
本日の野菜盛り合わせ	1800- グリル、ホイル、フリット 各 800

Pesce 魚料理

アリアリッツァ	2800~
カキエッコ (赤ワイントマト魚介炊き)	2800~
ゼジャンゴの 魚介のスープ炊き	2800~
本日の魚もお任せ下さい。	
Pasta/Risotto パスタ/リゾット	
お好みのパスタ、リゾットを お作り致します。	
牛挽肉のボロネーゼ	1500
肉いろいろな部位 パスタ	1500
豚肉とガーリック 豆の牛乳チーズパスタ	1500
レモンクリームパスタ	1300-
岩ガキパスタ 又は リゾット	1500
魚介のパスタ 又は リゾット	2300
青葱、パンチエッタの パスタ 又は リゾット	1300
牛乳チーズの リゾット	1500
Dolce フルーツ	
本日のデザート	各 680
デザート	各 680
本日の果物	680~