



Carne 当店の肉

Our meat is Japanese black beef, Japanese beef
Collected from all over Japan, mainly red meat,
It is characterized by a strong and firm taste.
Please chew and eat.

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、
強くしっかりとした味が特徴です。
どうぞ噛みしめてお召し上がりください。

Antipasto 前菜

1. 本日の刺身 カルパッチョ	m 1,500- s 1,000-
2. 前菜の盛合せ	一人前 980- (2人前より)
3. 肉の冷製盛合せ シャリキトリー	一人前 1,200- (2人前より)
4. ムール貝ワイン蒸し にんにく、香草	900-
5. イワシの香草焼きマリネ	880-
6. タコとじゃが芋香草ソテー	900-
7. トリッパレモンマリネ	880-
8. ムール貝じゃが芋フリット	1000-
9. 肉のパテ	800-
10. 自家製ハム	800-
11. 鶏レバー赤ワイン煮	800-
12. 生ハム	m 1,500- s 1,000-
13. 生ハムと季節のフルーツ	1,200-
14. トマトサラダ	800-
15. ルッコラグリーンサラダ	1,000-
16. マッシュルームサラダ	900-
17. トマト、ブッラータチーズ	1,800-

Pesce 魚料理

1. アクアパッツァ	2,800-
2. カチュツコ (赤ワイントマト魚介炊き)	2,800-
3. 鮮魚と海老の炭火焼き	2,800-

本日のお魚もおたずね下さい

Casalinga 一品料理

1. 厚切り牛バラ肉赤ワイン煮込み	2,000-
2. じゃが芋、豆のトマト煮込み 又は スパイシー煮込み	2,200-
3. 牛スジ、モツの白いんげん豆煮	1,500-
4. トリッパのカリカリソテー	1,500-
5. 豚肉の香草岩塩焼き	2,000-
6. 骨付き羊肉 フェンネル香草グリル	2,300-
7. 牛レバーガーリックソテー (新鮮レバー)	1,500-
8. 内臓(ホルモン)野菜スープ炊き (とうがらし効いています)	1,380-
9. オムレットカッチョ プッラータチーズのに入った イタリアのオムレット	1,800-
10. 豆の煮込み カラスミがけ	1,200-
11. 本日の野菜盛合せ グリル、ボイル、フリット	1,800-

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

1. 牛挽肉のボロネーゼ	1,500-
2. 肉いろいろラグーパスタ	1,500-
3. 豚肉とガーリック 豆の手打ちパスタ	1,500-
4. レモンクリームパスタ	1,300-
5. 魚介のパスタ 又は リゾット	1,800-
6. 青葱、パンチェッタのパスタ 又は リゾット	1,300-
7. 4種チーズのリゾット	1,500-

スペシャル コース

ご予約にて承ります

20,000 ~

イタリア料理と 肉のコース

- a. 12,000 ~
- b. 8,000 ~
- c. 5,000 ~

パンアラカルト 500-

Dolce ドルチェ

- 1. 本日のドルチェ 各 680~
- 2. ジェラート 各 680-