



Masticarebene

1.ANTIPASTI まずはじめに

| | |
|--|--------------------|
| 肉の冷製ミスト(盛合せ) <i>Assorted chilled meat & mist</i> | 1200- |
| 生ハムとフルーツ <i>Italian raw ham & fruits</i> | m 2200- s 1500- |
| 生ハム <i>Italian raw ham</i> | m 1500- s 1000- |
| ブッラータとフルーツトマト <i>Burrata & fruits</i> | 2200- |
| ブッラータと金柑 <i>Burrata & kumquat</i> | 1900- |
| 黒胡麻とくる実入り パテドカンパーニュ <i>Home-made pate de campagne w/ black sesame & walnuts</i> | 980- |
| スカモルツアチーズのせ 自家製パン <i>Home-made bread w/ grilled scamorza cheese</i> | 980- |
| リエット & メルパトースト <i>Home-made rilette w/ melba toast</i> | 780- |
| 鶏レバー赤ワイン煮 <i>Chicken liver liver pate or simmered in red wine</i> | 780- |
| 焼きトレビサのアンチョビソース <i>Grilled trévisè w/ anchovy sauce</i> | 780- |
| マッシュルームのサラダ <i>Mushrooms salad</i> | 880- |

2.ZUPPA 温かいスープをどうぞ

| | |
|---|-------|
| 焼き牡蠣と蕪のすり流しスープ <i>Pureed soup of grilled oysters & turnips</i> | 1000- |
| 猪肉のラビオリとビーツのスープ <i>Wild boar meat ravioli & bees soup</i> | 1000- |
| 牛骨、牛肉とセリのスープ <i>Beef bone, beef & seri soup</i> | 1300- |
| 蓮根のポタージュ <i>Lotus root potage</i> | 1200- |

3.CARPACCIO カルパッチョ

| | |
|---|--------------------|
| 本日の魚 カルパッチョ 五島列島から直送 <i>Today's fish Goto-nada fish carpaccio</i> | m 1800- s 1300- |
| 本日の魚マリネ 香草とピカンテソース <i>Today's marinated fish dressed herb & picante sauce</i> | 1380- |
| 寒鯛の昆布め カルパッチョ <i>Cold yellowtail fish served w/kelp & kumquat carpaccio</i> | 1500- |
| 鯛の昆布めめと金柑 カルパッチョ <i>Sliced raw fish served w/kelp & kumquat carpaccio</i> | 1380- |
| 鱈とセミドライトマト スパイシーマリネ <i>Spicy marinade moonfish and semi-dried tomato</i> | 1280- |
| 蛸と真イカ フェネルマリネ <i>Fenel marinade octopus & squid</i> | 1380- |
| 鮪のアラガラム(イタリア魚醤)マリネ <i>Marinated alagarm tuna</i> | 1600- |
| 蕪とカラスミのカルパッチョ <i>Turnip & Karasumi carpaccio</i> | 1380- |
| 旬の魚とラ・フランス カルパッチョ <i>Seasonal fish & La France carpaccio</i> | 1200- |

4.FRITTO フリット

| | | | |
|-----------------------------|-------|------------------------------------|-------|
| 魚介 <i>Seafood</i> | 1800- | 牡蠣 <i>Oyster</i> | 1300- |
| 蛸 <i>Octopus</i> | 900- | 真イカ <i>Squid</i> | 800- |
| トリッパ <i>Tripe</i> | 880- | パテドカンパーニュ <i>Pated campagne</i> | 880- |
| 牛レバー <i>Cow liver</i> | 880- | マッシュルーム <i>Mushrooms</i> | 800- |
| 蕪 <i>Turnip</i> | 800- | ラ・フランス <i>La France</i> | 800- |
| モッツアレラ <i>Mozzarella</i> | 800- | オリーブ <i>Olive</i> | 680- |

5.SECONDI PLATTI メイン料理

| | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|-----------------------|
| L.ボーン骨付ビステッカ サーロイン <i>Sirloin steak</i> | 100g- 1400より (約 800g ~ 1Kg) | | |
| L.ボーン骨付ビステッカ リアブ羅斯 <i>L-bone-in beef steak</i> | 100g- 1200より (約 800g ~ 1Kg) | | |
| 熟成赤身肉ビステッカ又はタリアータ <i>Aged lean bistecca or tagliata</i> ※価格は仕入れにより変動します | 100gからご注文頂けます 3500より | | |
| 黒毛和牛ビステッカ又はタリアータ <i>Japanese kuroge wagyu beef or wagyu beef</i> (Bistecca or Tagliata) ※価格は仕入れにより変動します | 100gからご注文頂けます 1500より | | |
| 猪肉冬野菜の白ワイン煮込み <i>Simmered wild boar & winter vegetables in white wine</i> | 2200- | | |
| 牛肉と根菜赤ワイン煮 <i>Simmered beef & root vegetables in red wine</i> | 2100- | | |
| 炭火焼き <i>Charcoal grill</i> 本日五島の魚 <i>Today's fish</i> | 2200より | | |
| 鹿 <i>Deer</i> | 2800- | 羊 <i>Lamb</i> | 2500- |
| 猪 <i>Wild boar</i> | 2800- | 豚 <i>Pork</i> | 2000- |
| | | 鶏 <i>Chicken</i> | 一羽 2300- ハーフ 1200- |

6.PRIMO PIATTO パスタ・リゾット

| | |
|--|-------|
| 肉の部位ラグー(煮込み)パスタ <i>Pasta w/ stewed beef ragu</i> | 1500- |
| 牛バララグー幅広パスタパツバルデッレ <i>Pappardelle w/ stewed beef flank ragu</i> | 1680- |
| 羊肉とフェネル ショートパスタ <i>Short pasta w/ lamb & fennel</i> | 1500- |
| 粗挽肉とレモングラス ボロネーゼ <i>Minced beef bolognese w/ lemongrass</i> | 1500- |
| レモンクリーム プロシュートたっふりパスタ <i>Pasta w/ Italian raw ham & lemon cream</i> | 1680- |
| イワシとじゃが芋、ケイパーのベベロンチーノ <i>Spaghetti A.O.P w/ sardine, potato & caper</i> | 1380- |
| 牡蠣のアンチョビーパスタ <i>Pasta w/ oyster & anchovy</i> | 1800- |
| アラビアータ <i>Pasta with chili tomato sauce</i> | 1280- |
| シンプルなトマト(ポモドーロ)パスタ <i>Pasta w/ simple tomato sauce</i> | 1100- |
| 牡蠣の鉄鍋リゾット <i>Oyster risotto on an iron pan</i> | 1800- |
| 金柑とパンチェッタ 鉄鍋リゾット <i>Kumquat & pancetta risotto on an iron pan</i> | 1500- |
| セリとプロシュート 鉄鍋リゾット <i>Japanese parsley & prosciutto on an iron pan</i> | 1500- |

7.DOLCE ドルチェ

| | |
|--|-------|
| 完熟柿のジェラート マスカルポーネ <i>Fully ripe persimmon gelato Mascarpone</i> | 800- |
| レモンチーズケーキ <i>Lemon cheese cake</i> | 800- |
| 香ばしい大人のプリン <i>Savory pudding</i> | 600- |
| カタラーナ <i>Catalana</i> | 700- |
| ジェラート3種盛合せ <i>Three kinds of gelato misto</i> | 1000- |
| ジェラート <i>Gelato</i> | 600- |

8.CAFE カフェ

| | |
|---------------------------------|------|
| エスプレッソ <i>Espresso</i> | 500- |
| アメリカーノ <i>American</i> | 500- |
| カフェラテ <i>Caffè Latte</i> | 600- |
| 紅茶 <i>Tea</i> | 500- |
| カモミールティ <i>Chamomile tea</i> | 500- |
| ハーブティ <i>Herb tea</i> | 500- |