



NERO/OCCHI

Bistecca

ビステッカ (イタリア風ステーキ)

Bone-in Kuroge Wagyu Sirloin Bistecca

骨付 黒毛和牛サーロインステーキ

1人前 ~~9,000~~ → 4,800 (5,280)
2人前より承ります

Bone-in Kuroge Wagyu Shank Bistecca

骨付 黒毛和牛スネ肉ステーキ

1人前 ~~6,800~~ → 3,800 (4,180)
2人前より承ります

Kuroge Wagyu Bistecca

黒毛和牛ステーキ 薪窯で焼いて仕上げます

200g~1kgまで100g単位で承ります

SIRLOIN	サーロインステーキ	100g	2,800 → 1,900 (2,090)
TENDERLOIN	ヒレステーキ	100g	3,800 → 2,500 (2,750)
TOP BLADE MUSCLE	ミスジステーキ	100g	2,500 → 1,700 (1,870)
TOP ROUND CAP OFF	内モモステーキ	100g	2,800 → 1,400 (1,540)

CHEESE & RUCOLA チーズとルッコラのセタリアータ +500 (550)

CARNE

当店自慢の肉料理

STEWED BONE-IN BEEF SHANK	骨付 牛スネ煮込み	3,800 (4,180)
STEWED PORK SPARERIB	骨付 豚スペアリブ煮込み	2,800 (3,080)
GRILLED CHICKEN	鶏グリル 1羽	2,800 (3,080) 半羽 1,500 (1,650)
STEWED BEEF FLANK IN RED WINE	牛バラ肉赤ワイン煮込み	3,800 (4,180)
GRILLED PORK	豚肉グリル	2,800 (3,080)
STEWED BEEF CHEEK IN RED WINE	牛ホホ肉赤ワイン煮込み	2,800 (3,080)
BOILED MUTTON WITH SALT	羊肉塩茹で	3,500 (3,850)
STEWED INNARDS	内臓 (ホルモン) 煮込み	1,500 (1,650)
STEWED TRIPPA IN WHITE WINE	トリッパ白ワイン煮込み	1,500 (1,650)

ANTIPASTI E CONTORNI

前菜 & サイドディッシュ

ASSORTED APPETIZERS	前菜盛り合わせ	a 2,800 (3,080) b 1,800 (1,980)	STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE	ムール貝白ワイン蒸し	L 2,600 (2,860) M 1,800 (1,980) S 1,200 (1,320)
FISH CARPACCIO	魚カルパッチョ	1,800 (1,980)	KARAMARI FRIT	カラマリフリット	1,000 (1,100)
TUNA CARPACCIO	大判鮪カルパッチョ	1,800 (1,980)	MUSHROOM FRIT	マッシュルームフリット	800 (880)
MARINATED SEAFOOD	魚介香草マリネ	1,800 (1,980)	GRILLED VEGETABLE	グリル野菜盛り	1,380 (1,518)
OCTOPUS PICANTE	蛸のピカンテ (ピリ辛マリネ)	1,200 (1,320)	VEGETABLE FRIT	野菜のフリット	1,380 (1,518)
PROSCIUTTO	生ハム (プロシュート)	L 2,800 (3,080) M 2,000 (2,200) S 1,300 (1,430)	MASHED POTATO	温かいマッシュポテト	700 (770)
PATE DE CAMPAGNE	自家製パテドカンパーニュ	1,000 (1,100)	MUSHROOM SAUTÉ	キノコガーリックソテー	1,000 (1,100)
			SPINACH SAUTÉ	スピナッチ(ホウレン草)ソテー	800 (880)

INSALATA

サラダ

RUCOLA & PROSCIUTTO SALAD	ルッコラ生ハムサラダ	1,500 (1,650)
RUCOLA SALAD	ルッコラサラダ	1,000 (1,100)
GREEN SALAD	グリーンサラダ	1,000 (1,100)
CORIANDER & GREEN PEPPER SALAD	パクチーと青唐辛子のサラダ	1,000 (1,100)
TOMATO, MOZZARELLA & BASIL SAUCE	トマトとモッツァレラ、バジルソース	1,300 (1,430)
MUSHROOM SALAD	マッシュルームサラダ	1,000 (1,100)