

Pagliaccio Lunch

TRATTORIA BAR & CAFE

Recommendation

- A. Kuroge-Wagyu beef bistecca**
黒毛和牛のビステッカ
- | | |
|----------------------------------|------------|
| 400g | 5,800 |
| With side dish, salad & focaccia | 300g 4,300 |
| 前菜、サラダ、フォッカッチャ付 | 200g 2,900 |

Our Kuroge Wagyu beef is purchased at auction, Nagasaki Prefecture Goto Islands "Hotel Margherita". We use the same meat. Enjoy the taste of a three-star Michelin hotel restaurant.

当店の黒毛和牛は競りで買い付け、長崎県五島列島「ホテルマルゲリータ」と同じ肉を使用しています。ミシュラン三つ星ホテルレストランの味をぜひお楽しみください。

- B. Today's Fish Acqua Pazza**
本日の魚のアクアパッツァ

With side dish, salad & focaccia
前菜、サラダ、フォッカッチャ付 2,800

Our fresh fish is sent directly from the Goto Islands in Nagasaki. We use the one that arrived from Toyosu. Please ask the staff.

当店の鮮魚は長崎県五島列島より直送したものや、豊洲市場より入荷したものを使用しています。スタッフまでおたずねください。

Carne o Pesce

W/ salad & focaccia サラダ・フォッカッチャ付
肉・魚ランチ

1. Kuroge-wagyu beef tagliata steak
黒毛和牛”タリアータ”ステーキ 1,800
2. Grilled domestic pork loin with quekka sauce
国産豚ロースのグリル ケッカソース 1,600
3. Roast rockfish with lemon butter sauce
メバルのロースト レモンバターソース 1,600

Pasta lunuh

W/ salad & focaccia サラダ・フォッカッチャ付
パスタランチ

1. Pasta w/ kuroge-wagyu beef in red wine ragu sauce topped w/ burrata cheese
ブッラータチーズのせ黒毛和牛の赤ワインラグーソースパスタ 1,900
2. Pasta with Kuroge-wagyu beef in red wine ragu sauce
黒毛和牛赤ワインラグーパスタ 1,400
3. Sea urchin peperoncino with garlic oil
ウニのアーリオオーリオペロンチーノ 1,700
4. Lasagna
ラザニア 1,600
5. Vongole Bianco with clams & cherry tomato
あさりとチェリートマトのスパゲッティ 1,600
6. Cream sauce with coarsery ground salsiccia & zucchini fusilli
粗挽きサルシッチャとズッキーニのクリームソース”フジッリ” 1,300
7. Amatriciana with pancetta & fresh onions with pecorino cheese
パンチェッタと玉ねぎのアマトリチャーナペコリーノチーズ風味 1,200

Pizza lunuh

W/ salad サラダ付
ピッツァランチ

1. Pizza margherita
ピッツァ マルゲリータ 1,400

The price includes tax. 表示価格は税込です。