

Pagliariaccio 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 2,000
2. Sauteed domestic pork marsala cream sauce
国産ポークのソテー マルサラクリームソース 1,700
3. Sauteed fresh fish with charred butter sauce
五島列島直送鮮魚のソテー 焦がしバターソース 1,700

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タリアテッレ 2,000
2. Pasta with Kuroge-wagyu beef in red wine ragu sauce
黒毛和牛の赤ワインラグーソースタリアテッレ 1,500
3. Sea urchin peperoncino with garlic oil
ウニのアーリオオーリオペペロンチーノ 1,800
4. Lasagna
ラザニア 1,600
5. Cream sauce with coarsery ground salsiccia and mushroom fusilli
粗挽きサルシッチャと木の子のクリームソース”フジリ” 1,400
6. Seafood tomatosauce penne
魚介のトマトソースペンネ 1,400
7. Spaghetti puttanesca
アンチョビ、ケッパー、オリーブのトマトソース”プッタネスカ” 1,200

Risotto lunuh

W/ salad & focaccia サラダ・フォッカッチャ付
リゾットランチ

1. Seafood risotto
魚介のリゾット 1,400

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
2. Pizza Fungi
きのこベーコンのピッツァ”フンギ” 1,500