# Pagliaccio Lunch TRATTORIA BAR& CAFE

### Recommendation

# Kuroge-Wagyu beef bistecca ・黒毛和牛のビステッカ

400g **7,400** 300g 5,600 With side dish, salad & focaccia 200g **3,800** 前菜、サラダ、フォッカッチャ付

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。

#### 3. 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

3,300

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。

Ua	THE T 用ESCE   W/ salad & focaccia サラダ・フォラ   内・魚ランチ	V)) + [3
1.	Rump steak of domestic beef 国産牛ランプのビステッカ	1,900
2.	Grilled Mochi-pork shoulder loin w/ herbs もち豚肩ロースの香草グリル	1,700
3.	Kuroge-wagyu beef stew in red wine & black pepper 黒毛和牛の赤ワインと黒胡椒煮込み "ペポーゾ"	1,700
4.	Sauteed fresh fish of the day 本日の鮮魚ソテー	1,500

## 到れまれ lunuh W/ salad & focaccia サラダ・フォカッチャ付 パスタランチ

・水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマトのスパゲッティ		
2. Tagliatelle w/ Kuroge-wagyu beef red wine ragu sauce 思毛和牛の赤ワインラグーソースタリアテッレ	1.500	

✓ Spaghetti w/ buffalo mozzarella cheese & fruit tomatoes

- Maccheroni w/ autumn eggplant & ricotta salata in tomato sauce 🥒・ 秋茄子とリコッタサラータのノルマ風トマトソース マッケローニ 1.300
- Y Spaghetti w/ autumn salmon & cherry tomatoes
  秋鮭とチェリートマトのプッタネスカビアンカ スパゲッティ 1,200
- 5 Spaghetti w/ pacific saury confit maitake mushrooms & sudachi 秋刀魚のコンフィン舞茸 酢橘のスパゲッティ 1,50 1,500
- 6. Spaghetti w/ homemade pancetta & pumpkin cream sauce 自家製パンチェッタとカボチャのクリームソース スパゲッティ 1,300
- Spaghetti w/ Daisen chicken & porcini mushrooms white wine ragu 大山鶏とポルチーニの白ワインラグー スパゲッティ 1,400
- **%** Today's pasta 本日のパスタ

1,200