

# Pagliaccio Lunch

## TRATTORIA BAR & CAFE

### Recommendation

**A. Kuroge-Wagyu beef bistecca**  
黒毛和牛のビステッカ 400g 7,400  
300g 5,600  
200g 3,800  
With side dish, salad & focaccia  
前菜、サラダ、フォッカッチャ 付

**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 3,300

### Carne o Pesce

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

1. Rump steak of domestic beef w/ grain mustard cream sauce  
国産牛ランプのビステッカ 西洋わさびクリームソース 1,900
2. Bone-in chicken & salted pork belly bollito misto  
骨付き鶏と塩漬け豚バラ肉のボリートミスト 2,000
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” 1,800
4. Sauteed fresh fish of the day  
本日の鮮魚ソテー 1,600

### Pasta lunch

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

1. Spaghetti w/ buffalo mozzarella cheese & fruit tomatoes  
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 1,700
2. Tagliatelle w/ Kuroge-wagyu beef 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. Rigatoni w/ gorgonzola & walnut cream sauce  
ゴルゴンゾーラとクルミのクリームソース リガトーニ 1,400
4. Charcoal-grilled chicken & turnip cream sauce spaghetti w/ yuzu citrus  
炭火で炙った鶏肉と蕪かぶのクリームソース スパゲッティ 柚子風味 1,500
5. Tenderly stewed pork & cold-cured spinach caccio e pepe  
柔らかく煮込んだ豚肉と寒締めほうれん草のカッチョ エ ペペ 1,300
6. Sakura shrimp & rape blossom peperoncino spaghetti  
桜海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティ 1,200
7. Overnight dried yellowtail & Shimonita leek tomato sauce spaghetti  
一夜干し鰯ブリと下仁田ねぎのトマトソース スパゲッティ 1,400
8. Today's pasta  
本日のパスタ 1,200