

Pagliaccio Lunch

TRATTORIA BAR & CAFE

Recommendation

A. Kuroge-Wagyu beef bistecca

黒毛和牛のビステッカ

With side dish, salad & focaccia
前菜、サラダ、フォカッチャ付

400g 7,400

300g 5,600

200g 3,800

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、フォカッチャ付

3,300

Carne o Pescce

W/ salad & focaccia サラダ・フォカッチャ付

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“ペポーズ” 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