



## Antipasto

本日の冷菜 ¥1,580  
il piatto freddo di oggi

本日の温菜 ¥1,580  
il piatto caldo di oggi

## Primo Piatto

仔ウサギと牛蒡のラグー 〈クレッシュタイアーテ〉 ¥1,980  
Cresc tajat al ragu' di coniglio e verdure di stagione  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥500となります。

海老とレモンクリーム アマルフィー風 〈スパゲッティーニ〉 ¥1,780  
Spaghetтини ai gamberi e crema al limone. Sapori di Amalfi.

米茄子とトマトソース リコッタチーズのせ 〈パッケリ〉 ¥1,780  
Paccheri alle salsa di melanzane e pomodori con ricotta

鯛とルッコラソース トマトのパン粉がけ 〈カサレッチェ〉 ¥1,880  
Casarecce alle sardine e salsa di rucola con pan grattato al pomodoro

トリ貝マリネ 冷製ジェノベーゼ 〈カッペリーニ〉 ¥2,480  
Cappellini alla scoglio con salsa alla genovese  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥500となります。

## Secondo Piatto

鶉（うずら）のロースト 花山椒 トリュフソース ¥2,480  
Quaglia arrosto con salsa al tartufo

鮮魚のロースト 枝豆ソース ¥2,680  
Pesce arrosto con salsa di edamame

イタリア産チンタセネーゼ豚のロースト ¥3,600  
青トマトケッカソース  
Maiale "Cinta senesce" arrosto con salsa ai pomodori verdi  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

和牛タリアータ マンゴーソース ¥3,780  
Tagliata di Manzo con salsa al mango  
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

## Dolce

メロンとアロエのズッパ ヨーグルトソルベ ¥1,080  
Zuppa di melone e aloe con sorbetto allo yogurt

パイナップルとライム マンゴージェラート ¥1,080  
Gelato al mango con ananas e lime

メリンガータ アマレーナソース ¥1,180  
Meringata con salsa all' amarena

温かいチョコレートテリーヌ オレンジのクリーム ¥1,280  
Torta di cioccolato con crema all' arancia

## Course

stagionale コース・misola コース よりお選びいただけます

### stagionale

本日の前菜（冷菜・温菜の2皿）

Primo Piatto 1品

Secondo Piatto 1品

Dolce 1品

¥6,000

### misola

シェフおまかせコース（全5皿）

¥8,000



## Antipasto

Today's cold dish  
il piatto freddo di oggi ¥1,580

Today's warm dish  
il piatto caldo di oggi ¥1,580

## Primo Piatto

Cresc tajat with rabbit ragu' sauce  
and seasonal vegetables ¥1,980  
Cresc tajat al ragu' di coniglio e verdure di stagione  
※When you have a course, It will be charged 500 yen additionally.

Spaghettoni with shrimp and lemon cream.  
Flavor of the Amalfi coast ¥1,780  
Spaghettoni ai gamberi e crema al limone. Sapori di Amalfi

Paccheri with eggplant and tomato sauce,  
ricotta cheese ¥1,780  
Paccheri alle salsa di melanzane e pomodori con ricotta

Casarecce with sardine and rucola sauce  
tomato bread crumbs ¥1,880  
Casarecce alle sardine e salsa di rucola con pan grattato al pomodoro

Cappellini with shellfish and genovese sauce ¥2,480  
Cappellini alla scoglio con salsa alla genovese  
※When you have a course, It will be charged 500 yen additionally.

## Secondo Piatto

Roasted quail with truffle sauce ¥2,480  
Quaglia arrosto con salsa al tartufo

Roasted fish with edamame sauce ¥2,680  
Pesce arrosto con salsa di edamame

“Cinta senesce” pork roast with green tomato sauce ¥3,600  
Maiale “Cinta senesce” arrosto con salsa ai pomodori verdi  
※When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

Beef tagliata with mango sauce ¥3,780  
Tagliata di Manzo con salsa al mango  
※When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

## Dolce

Melon and aloe soup with yoghurt sorbet ¥1,080  
Zuppa di melone e aloe con sorbetto allo yogurt

Mango icecream, pineapple and lime ¥1,080  
Gelato al mango con ananas e lime

Meringata with amarena sauce ¥1,180  
Meringata con salsa all' amarena

Hot chocolate cake with orange cream ¥1,280  
Torta di cioccolato con crema all' arancia

## Course

Please chose which one from course.

### stagionale

Today's dish (cold & warm dish)

Primo Piatto 1 dish

Secondo Piatto 1 dish

Dolce 1 dish

¥6,000

### misola

Chef's choice (5 dishes)

¥8,000