



ANTIPASTO

前菜

PROSCIUTO STAGIONATO 24 MESI CON FURUTTA IN STAGIONE	2,000
24 months old dried cured ham with seasonal fruits	
24ヶ月熟成のパルマ産生ハムと季節のフルーツ	
3 TIPI DI FORMAGGI MISTI ITALIANI	1,800
3 different kinds of Italian cheeses	
イタリア産チーズの盛り合わせ3種	
MOZZARELLA DI BURRATA CON POMODORO FRUTTA AL CAPRESE	1,600
Fresh burrata mozzarella cheese with fruit tomato	
水牛のブラータとフルーツトマトのカプレーゼ	
RANA PESCATRICE SCOTTATA IN PADELLA CON VERDURE PRIMAVERILI	3,200
Pan fried monkfish served with spring vegetables	
鱈の炙り 春野菜と共に	
TARTAR DI CAVALLO CON INSALATA DI RUCOLA E SALSA AL TONNATO E TAURTUFO	2,800
Horse meat tartare served with arugula and tuna-truffle sauce	
会津産馬肉のタルタル ルーコラのサラダとトンナートのソース トリュフの香り	
MITILO DI ACQUA DOLCE AL MIELE PICANTE CON FRITTO DI FARAFACCIO BIANCO	2,800
Fresh water mussels served with fried butterbur	
鳥貝に蜂蜜とバルサミコの甘辛いディップ ふきのとうのフリットと共に	
INSALATA MISTA DELLO CHEF	1,200
Chef suggested mixed salad	
シェフによる季節野菜のミックスサラダ	
ANTIPASTO DEL GIORNO	2,500
Today's chef suggested first dish	
本日のおすすめの前菜	
TRIPPA ALLA FIOLENTINA	2,500
Florentine style tripe	
トスカーナ風トリッパとうずら豆の煮込み	

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。

ZUPPA, PASTA e RISOTTO



スープ・パスタ・リゾット

CREMA DI RAPA FREDDA CON RICCI DI MARE	2,600
Cold turnip soup served with sea urchins	
冷製カブのクレマ 生ウニを浮かべて	
CHITARRA CON CALAMARO LUCCIOLA E ASPARAGI AL PEPERONCINO	2,800
“Chitarra” pasta served with firefly squid and asparagus red hot chili pepper flavored	
蛸イカとアスパラガスのキタッラ ペペロンチーノ仕立て	
STRACCI FATTI A MANO CON RAGU DI PIOVORA AL POMODORO	2,500
“Stracci” pasta, with octopus and tomato ragu	
真ダコのラゲー 手打ちのストラッチで	
SPAGHETTI AL PEPERONCINO CON ABALONE E BOTTARGA	3,200
Spaghetti with hot chili pepper, abalone and bottarga	
鮑とカラスミのペペロンチーノ	
LINGUINE FATTE IN CON RICCI DI MARE DALL’HOKKAIDO	3,000
Home made fresh linguini pasta served with sea urchin from Hokkaido	
自家製手打ちのリングイネを北海道産の生ウニと共に	
“CANEDERLI” IN BRODO COME IN TRENINO ALTO ADIGE	2,500
Boiled and served in clear broth dumplings “Canederli” as in Trentino Alto Adige	
“カネーデルリ” トレンティーノ・アルトアディジェのスタイルをスープ仕立てで	
GHOCHETTI DI PISELLI CON CIPOLOTTI DOLCI FONDENTI ALLA SALVIA	2,500
Green peas “Gnocchetti” with sage flavored new onions	
グリーンピースのニョケッティ 新玉葱のフォンデンテにセージの香り	
FEDELINI FREDDI CON BIANCHETTI CRUDI E BOTTARGA SARDA	3,000
Cold “Fidelini” pasta with raw whitebait and Sardinian cured fish row “bottarga”	
生シラスとサルディーニャ産カラスミの冷製フェデリーニ	
RISOTTO ALLA MILANESE CON ZAFFERANO	2,800
Milanese style saffron risotto	
ミラノ風サフランのリゾット	
RISOTTO AL PRIMAVERA	1,600
Spring vegetable risotto	
春野菜ののリゾット	
PRIMO PIATTO DEL GIORNO	2,500
Today’s chef suggested first dish	
本日のおすすめパスタ料理	

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。

PESCE



魚料理



IATTO DI PESCE DEL GIORNO	3,500~
Today's fresh fish dishes 本日入荷の鮮魚を本日の料理法で	
PESCE SERVITO IN "CARTOCCIO"	4,000
Today's fresh fish baked in foil 白身魚の包み焼き "カルトッチョ"	
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE	4,500
Livorno style tomato and fish soup リヴォルノ風 "カチュッコ"	
ACQUA PAZZA DI PESCE DEL GIORNO	3,800
Today's fresh fish served in acquapazza style 本日入荷の鮮魚をアクアパッツァで	
FRITTO MISTO AI FRUTTI DI MARE	4,800
Mixed fried fishes 海鮮のフリットミスト	
SGOMBRO IN PADELLA CON SALSA DI PEPE ALLO "YUZU" E ASPARAGI BIANCHI BURRO MARRONE ...	4,000
Pan fried mackerel with "YUZU" citrus flavor, white asparagus with brown butter sauce 鱈の低温焼き 柚子胡椒のソースとホワイトアスパラガスのノワゼット共に	
SCAMPI ALLA GRIGLIA	4,200
Grilled langoustine 手長海老のグリル	
FRITTO DI GRANCHIO	3,800
Fried king crab もずく蟹のフリット	

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。

CARNE



肉料理



- ARROSTO DI MANZO AUSTRALIANO 4,500
Roasted Australian tenderloin
AU産テンドーロインのアッロースト
- COTOLETTA ALLA MILANESE 4,800
Traditional Milanese style pan fried cutlet in clarified butter
ミラノ風コトレッタ
- ARROSTO DI CINGHIALE CON MELE SCIROPATE 5,200
Wild boar roasted and served with apples made in syrup
猪のロースト 林檎のコンポート添え
- TAGLIATA DI MANZO LIMOUSIN CON RUCOLA E PARMIGGIANO ALLA LUCCHESE 5,500
Limousin beef “tagliata” with arugula and Lucca style parmesan
フランス産リムーザン牛のタリアータ ルーコラとパルミジャーノのルケーゼ
- LOMBATA DI MANZO GIAPPONESE GRIGLIATA CON VERDURE IN STAGIONE E TARTUFO NERO 6,000
Grilled Japanese beef sirloin with seasonal vegetables and black truffle
和牛サーロインのグリルを季節の野菜と共に黒トリュフを散らして
- BISTECCA ALLA FIORENTINA 600g / 4,800, 800g / 8,500
Florentine style T-bone steak
Tボーンステーキ “ビステッカ アッラ フィオレンティーナ”
- FARAONA ITALIANA AL FORNO PROFUMATA ALL'ARANCIA 4,500
Orange flavored and roasted Guinea fowl
イタリア産ホロホロ鳥のオープン焼き オレンジの香り
- ARROSTO DI CARRE D'AGNELLO ALLA LIGURE 4,800
Liguria style roasted rack of lamb
ラムラックのロースト リグーリアのスタイルで

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。