



Menu Corso

コースメニュー

初夏のコース

¥4,900

- ✔ 季節のアミューズ
- ✔ 本日の前菜盛り合わせ
- ✔ スルメイカと夏野菜のペペロンチーニスパゲティ
or 自家農園バジリコのリングイーネ（生ういのスパゲティに変更できます）
- ✔ 牛肉のタルタルステーキ
or 本日のお魚料理
- ✔ Dolce/Cafe

プレミアムコース

¥6,900
(2名様から)

- ✔ 季節のアミューズ
- ✔ 本日の前菜盛り合わせ
- ✔ 本日のお魚料理
- ✔ 本日のお肉料理
- ✔ Pasta スペシャルテ
- ✔ Dolce/Cafe

- ・ 仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。
- ・ 食材でお苦手やアレルギーがございましたらお申し付けくださいませ。



A la carte
アラカルト

前菜 *Antipasti*

✔ 前菜盛り合わせ (1人前)	¥1,200
(スペシャル)	¥1,800
✔ パルマ産生ハムとトスカーナのサラミ	¥1,400
✔ 豚肉と鴨のテリーヌ	¥1,260
✔ 季節野菜のサラダ	¥850
✔ 本日の鮮魚カルパッチョ	¥1,300~
✔ 自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル	¥1,260
✔ カプレーゼ	¥950
✔ カチョカヴァロチーズのオープン焼き	¥1,480

パスタ/リゾット *Pasta / Risotto*

大盛りプラス¥200

✔ モッツアレラチーズ入りトマトソーススパゲティ	¥1,100
✔ スペシャルテ 生うにのスパゲティ	¥1,460
✔ スモークサーモンのクリームソーススパゲティ	¥1,200
✔ ホタテ貝のリングイーネ 自家製からすみかけ	¥1,260
✔ スパゲティ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーニ	¥1,000
✔ VIOLA 風ミートソース	¥1,360
✔ ローマ風カルボナーラ	¥1,400
✔ チーズのリゾット	¥1,200
✔ ボルチーニ茸のリゾット	¥1,460