

# ANTIPASTI

## Prosciutto di Parma e Papaya

\*1. パルマ産生ハムとパパイア \$11

## Mista TAVOLA

2. フレッシュグリーンサラダ \$9

## Carpaccio di Tonno alla Giapponese

\*3. ハワイのびん長マグロのカルパッチョとルコラ、オリエンタルソース \$13

## Fritto di Calamari e Zucchini con Salsa Tartara

4. 小イカとズッキーニのフライ、タルタルソース添え \$14

## Carpaccio di Salmone con Ricotta

5. 自家製スモークサーモンのカルパッチョとリコッタチーズ \$12

## In Salata di Asparagi

6. アスパラガスのサラダ 卵とゴルゴンゾーラソース \$10

## Crespelle al Salmone

7. サーモンクレープとイクラのクリーミーソース \$14

## Mista con Formaggio

8. フレッシュグリーンサラダとパルミジャンチーズ \$13

## Salmone alla Pallone

\*9. 色々なお野菜のサーモン包みとサラダ \$14

## Prosciutto di Parma con Rucola e Pendorino

10. パルマ産生ハム、ルコラとチェリートマト \$14

## Uova con Tegamino

11. 卵とモツアレツラのオープン焼き、パルメザンチーズ、アスパラガスとトマトソース \$10

\*おすすめ料理

# ZUPPA

## Zuppa di Asparage

1. アスパラガスのスープ \$10

## Calamari Affogati

2. 小イカのトマト煮、ガーリックトースト添え \$14

# PASTE

## Fettuccine al Salsiccia

3. 自家製フェトチーネと手作りソーセージのピンクソース \$17

## Lasagna Verde “Omaggio A Gino Angelini”

- \*4. ほうれん草のラザーニャ“ジーノアンジェリーニから受継いだオリジナル” \$16

## Tagliatelle Verde con Gamberi e Pendorino

5. ほうれん草の手打ちパスタ、エビとチェリートマトのクリアソース \$18

## Tagliolini con Zucchini e Vongole

6. 手打ちパスタ“タイオリニ”ズッキーニとアサリの白ワインソース \$18

## Pappardelle con Ragù d' Carne e Funghi di Bosco

7. キノコ入りボロネーゼと幅の広い手打ちパスタ (パッパルデッレ) \$19

## Vampiro

- \*8. 赤蕪の手打ちパスタ(バンパイアー)といろいろな魚介のスパイシートマトソース \$19

## Gnocchi al Gorgonzola

9. 自家製ニョッキとゴルゴンゾーラ トマトとクリームソース \$18

## Risotto con Gamberi e Asparage

10. アスパラガスとエビのリゾット(アルボーリオライス) \$19

\*おすすめ料理

# SECONDI

## Verdure alla Griglia

1. いろいろなお野菜のグリル \$18

## Filetto di Pesce al Forno, con Verdure Olio alle Erbe Aromatiche

2. 本日のお魚のグリル、ソテー野菜とアロマティックオリーブオイル \$A.Q.

## Gamberi alla Griglia e Olio alle Erbe con Insalata

3. エビと香草パン粉のグリルサラダ添え \$25

## Spezzatino d' Agnello

- \*4. 子羊のシチュー、エミリアロマーニャ風 \$26

## Polentina Soffice con Salsiccie

- \*5. 手作りソーセージとやわらかいポレンタ添え \$27

## Agnello alla Griglia

6. 骨付き子羊のグリル、ほうれん草のソテーとローストポテト添え \$29

## Robespierre

7. 10ozリブアイステーキのグリルallaロベスピエツレ、ルコラとバルサミックヴィネガー \$29

## \*Bistecca alla Fiorentina

8. 20oz Tボーンステーキallaフィオレンティーナ、ほうれん草のソテーとローストポテト添え \$43

## Menu Degustazione

- \*9. シェフおまかせの5コースメニュー \$75

\*おすすめ料理

# Dessert Menu

## Napoleone Pie and Strawberry

1. イチゴのナポレオンパイ \$9

## Cream Caramel

2. クリームキャラメル \$8

## Tiramisu

3. テラミス \$9

## Tarte Tatin e Vanilla Gelato

4. リンゴのタルトタタンとバニラジェラート \$11

## Fruit Tart

5. フルーツタルト \$9

## Affogato al Caffè Gelato Drowned in a shot of Espresso

6. ジェラートにエスプレッソをかけて \$10

## Gelato or Sorbet

7. ジェラート \$9

## Chocolate Soufflé e Vanilla Gelato

8. チョコレートスフレとジェラート \$12

## Chocolate Ricotta Cheese Cake and Pine Nuts

9. チョコレートリコッタチーズケーキ \$9

## (After Dinner Drink)

- Armagnac, Larressingle, V.S.O.P. \$21
- Bailey's Irish Cream \$10
- Grappa Castello di Banfi \$19
- Grand Marnier \$12
- Gentlemanjack Jack Daniel's \$11
- Limoncello \$10
- The Glenlivet Scotch 12years \$14
- Amaretto \$10
- Graham's 10years Porto \$15
- Crown Royal \$8
- Blandy's Rainwater Madeira \$9
- Sambvca \$12
- Graham's Six Grapes Reserve Porto \$12
- Tuaca \$9