



2010年 春【4月～6月】invernoMenu (税込表記)

「パールの美味しさを求めて・・・」



イタリアに行き食べ歩きをしていると「イタリアにはイタリア料理というのではない。あるのは各地の郷土料理だ」といわれる理由がよくわかります。その理由の一部には、イタリアが「イタリア王国」として統一されたのは1861年。その後共和制に移行しイタリア共和国となりました。意外と現在のイタリアとしての歴史は浅いのです

最初の一皿 『春キャベツとニンジン、ペティトマトのピクルス』

～全てのお客様にお出しします～

ANTIPASTO ～前菜～

前菜三種の盛り合わせ (1人前～)	800
大皿前菜の盛り合わせ (3人前)	2200

■お薦め

お得！フォアグラのソテー、マルサラソース (約250g)	2500
～調理時間に20分程頂いております～	
地卵を使ったスクランブルエッグ白トリュフ風味	900

■お野菜など軽い前菜

北海道産じゃがいものフリット	700
赤玉ねぎとトマトのサラダ、バルサミコかけ	500
ゆで卵とブロッコリーのタップナードソース添え	600
野生ルコラのヴェルデサラダ	800
自家製サルシッチャとタレツジョのクロスティニー(3枚)	750
トリッパと白いんげん豆のサラダ	800
千葉産フルーツトマトとモッツアレッタマリネ	800
三種のオリーブ	600

■魚貝料理

芝エビのフリットタイム風味	900
北海道産スルメイカのカルパッチョ	600
真鯛(いわし)の香草パン粉焼き	400
穴子の炭火焼きトレヴィーゾ添え	1500

■お肉料理

近江牛のタンとトリッパマト煮	800
ポルト酒の香りの鶏レバーペースト、パン添え	800
近江牛のカルパッチョ、蜂蜜とバルサミコのソース	900
阿部鶏砂肝とオリーブのコンフィ	400
阿部鶏骨付きもも肉の猟師風ロースト	800
～唐辛子などを使った辛いお料理～	
ポルケッタ ～かたまりで焼いた豚肉のロースト～	800
国産牛タンの赤ワイン煮、温野菜添え	1200

■生ハム・チーズ料理

24か月熟成パルミジャーノチーズと乾燥イチジク	600
ゴルゴンゾラチーズと林檎の国産蜂蜜かけ	600
店内でスライスしたパルマ産プロシュート(6枚)	800
店内でスライスしたイタリア産ソーセージ(モルタデッラ)	700
イタリアプロシュート・サラミなど本日の盛り合わせ	1300
自家製トスカーナパン	400

PRIMOPITATTO ～パスタ・ピッツァ～

■お薦め

駿河湾産最上級シラスのピッツァ(エストラゴン)	1500
駿河湾産最上級シラスのペペロンチーノ	1200

PASTA ～パスタ～

バジル、フレッシュトマトのスパゲティニー	1200
ズワイガニとズッキーニ、チェリートマトのリングイネ	1500
カルボナーラ・スパゲティニー	1600
～+200円で奥久慈地鶏の卵に変更出来ます～	
北海道産生雲丹(うに)トマトクリームスパゲティニー	1800
外房産浅蜷のボンゴレ・スパゲティニー(ロツソ・ピアンコ)	1200
ペンネ・アラビアータ	1200
ペンネ・ゴルゴンゾーラドルチェ	1500
ポルチーニ茸のリゾット(イタリア米、カルナローニ種使用)	1800
長崎産栗かぼちゃのクリームリゾット(同上)	1200

Pizza ～400度で焼き上げる窯焼きピッツァ～

マルゲリータ	1600
マルゲリータ・モッツアレッタブーフアラ	2000
ポルチーニ茸と長野産きのこのピッツァ	1800
パルマ産プロシュートのピッツァ	1600
手挽き自家製サルシッチャとゆで卵、法蓮草のピッツァ	1600
野生ルコラとパルミジャーノ、パンチェッタのピッツァ	1400
熟成イタリア産チーズのピッツァ	1800
国産みかん蜂蜜とゴルゴンゾーラのピッツァ	1800

DOUCE ～自家製ドルチェ～

濃厚生チョコレート、アマレット風味	450
メープル風味の泡立てた牛乳を乗せたティラミス	450
カタラーナ ～凍らせたカスタード菓子～	450
ジェラート各種	
☆バニラ・苺・マンゴー・ブラッドオレンジ☆	
※盛り合わせも出来ます ～詳しくはスタッフにお聞きください～	

ドルチェ三種の盛り合せ	600
-------------	-----

お食事の最後にエスプレッソやお酒の強い方は
グラッパなどご用意しております。

