

Tapas

- ・オリーブマリネ **ALL**
- ・組立製ピクルス **400円**
- ・生ハムのジャキー
- ・アボカドのマヨネーズ
- ・燻製玉子とハムのポテサラ

- ・トリュフ香るマッシュポテト
- ・サモシツリムチズのマリネ
- ・牛スジの赤ワイン煮込み
- ★ フレッシュムール貝のチネリ蒸し

- ・イタリヤオムレツ "ラッパ" 2つ
- ・甲鳥のスピエティニ (2本) **ALL 500円**
- (イタリヤ風焼ヒリ)

- ・アンジョレッティ
- (テネリの忠告揚げビザ)

- ★ ホワトアスパラとあさりのマリニエール

- ・鱈とウヤ成りもの一口ポテト (8個)

- ★ 海老とキノコのアヒージョ

- ・俺のシーザーサラダ **ALL 700円**
- ・手羽先のバッファローフリット (4本)

- ・生ハム盛り合わせ

Pasta

- ★ ワツリガニのトラフリーム 1,000
- ・ゴルゴンゾーラのフリームパスタ 800
- ・俺のホホキセハ空州スタイル 900
- ・トリュフと玉子のパスタ 800
- ・本日の Pasta (内容はスタッフの) 700
- ・パルマジャー) リゾット 700
- ・トリュフとフォアグラのリゾット 1,200

Pizza

- ★ トリュフと半熟玉子のピスマルク 1,000
- マリネ 600
- ・クワトロフォルマッジ 800
- ・ピッツァロマー 700
- ・コンチアチョビ 700
- ・ハーフ&ハーフ 900
- ・スペシャルピスマルク 1,200
- ・定番マルゲリータ 700

Secondo piatto

- ★ 牛乳とフォアグラのロッシニ 1,600
- ・牛サロインのエトレッタ 1,500
- (イタリヤ風カツレツ)
- ・豚バラ肉のバルサミコ煮 1,000
- ・仔羊肩ロースのグリル 1,000
- ・イタリヤンツセージ鉄板焼 800
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮, フォアグラのセロッシニ 1,800