

ANTIPASTI(前菜)

Pesce crudo con insalata
鶏レバーのトスカーナ風ペースト(クロスティーニ) ¥800

Pinzimonio
元気な野菜盛りだくさんのピンツィモーニオ ¥1,200

Lampuledotto
“ランブレドット” 牛胃のポイル サルサベルデで ¥1,400

Insarlata di buratta
二宮さんの仔鳩胸肉の燻製 マルサラワインの甘いソース ¥2,000

rippa alla romana
トリッパのトマト煮ミント風味 ¥1,000

Insarlata di burratta
ブッラータチーズのサラダ 1/2 個分 ¥1,600
(モッツアレラチーズ生地の袋に生クリームと 1 個分 ¥2,800
刻んだモッツアレラチーズを詰めたもの)

Pesce crudo con insalata
その日のお魚のカルパッチョ ¥2,200

LE ZUPPE(イタリア郷土スープ)

Acqua cotta
“アクアコッタ” 卵を落としたパンとトマトとセロリのズッパ ¥1,300

Cipollata
“チポッタータ” 卵を落としたウンブリア風玉葱とサルシッチャのズッパ ¥1,200

Rbollita
“リボッリータ” パンを溶かした黒キャベツ入り野菜のグラタン ¥1,300

Zuppa di fagioli
“ズッパ・ディ・ファジョーリ” 三種の豆の裏ごしズッパ ¥1,300

Zuppa di farro
“ズッパ・ディ・ファッコ” スペルト小麦入り、豆のズッパ ¥1,300

Farinata
“リンファリナータ” 黒キャベツ入りトウモロコシ粉のズッパ ¥1,300

Pappa col pomodoro
“パッパ・コル・ポモドーロ” パンとトマトの粥状ズッパ ¥1,200

LA CARTA

DINNERメニュー

Minestrone
元気な野菜を沢山煮込んだ田舎風ミネストローネ ¥1,500

Tofeija
“トフェイヤ” 豚の頭や足と豆のスパイス煮込みズッパ ¥1,400

MINESTRA ASCIUTTA(手打ちパスタ)

Pici Aliata
“ピーチ アリアータ”(にんにくの効いたトマトソース) ¥1,400

Gnudi
ホウレン草のニューディトスカーナのヴァージンオイルで
(リコッタベースの大きなニョッキ) ¥1,500

Pappardelle
“パッパルデッレ” ラグー ボロネーゼ ¥1,400

Tortelli
お肉の煮込みを詰めたトルテッリ セージバターで ¥1,500

SECONDO PIATTO(炭火焼)

Fegato di maiale con ratina di maiale al 'lloroal
豚レバーの網脂巻き炭火焼 ローリエを
サンドしたプロジェクトで ¥2,200

Bistecca di manzo
赤身牛ロース肉の炭火焼
300G ¥4,500
500G ¥7,200
1KG ¥14,000

Cinghialino al brace
天然イノシシ肉の炭火焼
300G ¥4,500
500G ¥7,200
1KG ¥14,000

Maiale al brace
ヤブタファームの豚ロースの炭火焼
300G ¥3,500
500G ¥5,000
1KG ¥9,000

Anatra al brace
二宮さんの鴨胸肉の炭火焼 1枚 ¥3,800

SECONDO PIATTO(煮込み料理)

Coda alla vacinala
コーダ・アッラ・ヴァチナーラ
(セロリ入り、牛テール肉のトマト煮込み) ¥3,000

Arrosuto di coniglio
秋田ウサギのカルミニャーノ風アッロスト
(白ワイン蒸し) ¥3,500

Casalese
“カサレーゼ” 仔牛のアンチョビ、白ワイン、
マスタードとの蒸し煮込み ¥3,000

Guancia di maiale al saluzesi
豚ホホ肉のサルツォ風赤ワイン煮込み ¥3,000

CONTORNI(付け合わせ)

Insalata
その日の葉野菜のサラダ ¥1,100

Patata arrosto e pure
ジャガ芋のロースト又はマッシュポテト ¥500

Porenta
ポレンタ ¥500

FORMAGGI(チーズ)

チーズ 1cut ¥400
(お食事の後半のデザートの前どうぞ。
食前、食中のご遠慮頂いております)

DOLCE

ワゴンより～ ¥500～

～メニューの価格に別途消費税8%を頂戴しております。～