

La Specialita del Giorno

本日の特別料理

Antipasto 本日のアンティパスト

蝦夷鹿肉のリエット仕立て
金柑のモスタルダ添え ¥700
(税込 ¥770)

Minestrone 本日のミネストローネ

里芋の入ったミネストローネ ¥800
(税込 ¥880)

Carpaccio di pesce 本日のカルパッチョ

鹿児島県産 鯉のカルパッチョ ¥1,500
(税込 ¥1,650)

Pizza 本日のナポリピッツァ

旬のブロッコリーとサリイカのマリナーラ ¥1,600
(トマトソース・ブロッコリー・サリイカ・チェリートマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・EXVオイル) (税込 ¥1,760)

Pasta 本日のパスタ

スモークサーモンと燻製チーズの入った
『パスタ エ パターテ』 ショートパスタ“リガトーニ”で ¥1,350
(税込 ¥1,485)

Pesce 本日のお魚料理

松川カレイのロースト プッタネスカソース ¥2,100
(税込 ¥2,310)

Carne 本日のお肉料理

四万十ポークのスペアリブの薪火焼き ¥2,200
(税込 ¥2,420)

Dolce 本日のドルチェ

パネッtone 生クリームといちご添え ¥530
(税込 ¥583)

Gelato 本日のジェラート

ナポリ珈琲 & ブラッドオレンジ ¥450
(税込 ¥495)