

□INIZIO：はじめに

Fettunta フェットウンタ

トスカーナ地方のガーリックトーストです。絞り立てのオイルをたっぷりと味わうには

このシンプルな炭火焼のパンが一番。早積みの青々しい香りと苦み、辛み、農園で働く人々にとって

て

収穫の楽しみはオイルをたっぷりかけたフェットウンタ。食事の始まりにお出ししています。

Insalata Primavera

春のミックスサラダ ー たっぷりのお野菜とタンポポ、卵やアンチョビを使ったサラダ 950

Insalata Fragola e Udo 苺とウド、プロシュットのサラダ仕立て 1,000

Bagna Cauda バーニャカウダ - 季節野菜とアンチョビ、ニンニクのオイルフォンデュ 1,200

Insalata Lussa con Fukinotou フキノトウとアボカドのポテトサラダ 700

Fritto di Avocado アボカドのフリット 生胡椒とヨーグルトのディップ 1,000

Frittata. ココットで焼き上げたふわふわオムレツ - 薫製のモッツァレラチーズ入り 850

Cartoccio Verdure 春野菜とハーブの包み蒸し 1,000

Crostini Fegato con Marmellata 鶏レバーペーストのクロスティーニと季節のジャム 800

Antipasto misito 野菜の前菜盛り合わせ 1,450

オリーブオイルで仕上げたイタリア料理ならではの美味しさです。

Insalata Caprese. トマト、水牛のモッツァレラ、バジリコのサラダ 1,100

オリーブオイルの味わいや香りにトマトという表現がよく出てきます。それくらいトマトと

オリーブオイルは相性抜群。カンパーニャの若々しいオイルをたっぷりかけた定番アンティパスト

Affetati Misti. イタリア産プロシュット、サラミ類の盛り合わせ 1,650

Prosciutto con Mozzarella di Buffala 1,400

プロシュット、水牛乳のモッツァレラチーズ、ルコラにオリーブオイル

Salame Misti. 3種類のサラミ（トリュフ入りサラミ・ミラノサラミ・ウイキョウのサラミ） 800

Zeppoline. ゼッポリーネ - 生海苔を加えたピッツァ生地をフリットに。ナポリ定番おつまみ 600

Cozze 三陸産 ムール貝の白ワイン蒸し 1,500

【オリーブオイルとレモンの仕立て または バターと黒胡椒仕立て】

Pane 自家製パン 300

Minestrone 季節野菜の温かいポタージュ 700

「オイルを食べる。」そんな表現が一番のスープ。たっぷりのオイルを浮かべ、

スープと一緒にすくって食べる身体にやさしくイタリアらしい料理です。

□PASTA：パスタ

Spaghetti al Pomodoro e Basilico シンプルにトマトとバジリコのスパゲティ 1,050

Spaghetti Aglio olio e peperoncino アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ 900

Spaghetti al Vongole bianco スパゲッティ ヴォンゴレ 1,500

Spaghetti alla Norma 揚げナスとトマトソースのスパゲッティ、ノルマ風 1,250

Spaghetti Cavolo e Acciughe 春キャベツとアンチョビのスパゲッティ 1,100

Spaghetti al Pomodoro e Fukinotou フキノトウとトマトのスパゲティ 1,450

Spaghetti Carbonara スパゲッティ カルボナーラ 1,400

Linguine alla ragu di polpo 柑橘と真タコのラグーソース リングイネ 1,650

Tagliatelle con Nanohana Yurine 菜の花とユリネのタリアテッレ 1,600

Tagliatelle con Trippa e Bardana トリッパと春ゴボウのタリアテッレ 1,500

Penne Arrabbiata ペンネ・アッラピアータ 1,000

Penne Quattro Formaggi 4種類のチーズで和えたペンネ 1,600

□RISOTTO：リゾット

Risotto con NANOHANA e Cavolo 菜の花と春キャベツのリゾット 柚子の香り 1,550

Risotto con fragola e supumante イチゴとスパークリングワインのリゾット 1,650

□PESCE：魚料理

Dentice in Padella con Salsa acciughe 2,350

真鯛のパデッラとジャガイモのサルサ・ドラータ、アンチョビと柚子風味のソース

Tonno alla Griglia マグロの炭火焼とサルサヴェルデ 2,500

Cacciucco たっぷり魚介類のトマト煮 リヴィルノ風 3,100

□CARNE：肉料理

炭火焼 alla Brace ハーブと EX.V オリーブオイルでマリネした炭火焼です。

Maiale 秋田県 八幡平ポーク肩ロース肉 1850

Cervo 北海道 エゾジカ赤身 2450

Pollo 岩手県 清流鶏モモ肉 1600

Agnello (2P) オーストラリア 骨付き仔羊 2650

Manzo AG ビーフ ザブトン肉 2550

肩ロース肉のアバラ骨周りの部位、1頭から3kg程しか取れない希少部位、別名ハネシタ

□DOLCE：ドルチェ

Tiramisu ティラミス 550

Torta di Cioccolato フィオレンティーナ 小麦粉を使わずに焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ 650

Ricotta Piemontese リコッタピエモンテーゼ 600

水切りしたフロマージュブランとリコッタチーズの中に青トマトのジャム

Gelato di Giorno 自家製ジェラート イチゴ 又は ミルク 450

Dolce Stagionale メンタピアンカ ミントとホワイトチョコレートのクリームドルチェ 600