

GRAND MENU



ANDREA ROSSI

ANTIPASTO

SEASONAL FISH CARPACCIO 季節の鮮魚のカルパッチョ	1900 ~
HOKKAIDO SARDINES MARINATE 北海道産 大羽鱈のマリネ	1600
BEEF HEART CARPACCIO 牛ハツのカルパッチョ	1900
WILD RUCOLA SALADA WITH SQUID ヤリイカ セルパチコのインサラータ	1900
SPOT SHRIMP CAPPELLINI 牡丹海老のカッペリーニ	2400
HORSE MEAT TARTARE 会津産 馬肉のタルタル	2500
TOKYO BURRATA CAPRESE "TOKYO" ブッラータのカプレーゼ	2500
ASSORTED APPETIZER 前菜の盛り合わせ 1P~	2800 ~

ANTIPASTO CALDO

SARDINES BECCAFICO 大羽鱈のベッカフィーコ	2000
DEEP-FRIED PIKE CONGER WITH TRADITIONAL BALSAMIC VINEGER 鱈のフリット 熟成バルサミコ	1600
GALICIAN STYLE GRILLED OCTOPUS 北海道産 タコのグリル ガリシア風	1900
PAJATA ハイアータ	2200

PRIMO PIATTO

SQUID INK TAGLIOLONI ARRABIAT WITH SQUID ヤリイカ アラビアータ イカスミのタニオリーニ	2300
SPAGHETTINI WITH SARDINES AND FENNEL イワシフェネル スパゲッティーニ	2200
ORECCHITTE WITH SWEETFISH AND EDAMAME 鮎と枝豆のオレキエッテ	2000
GENOVESE LINGUINE WITH HOKKAIDO WHELK 北海道つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ	2100
HOMEMADE PICI WITH BOLOGNESE ポロネーゼ 自家製ピチ	2100
HOMEMADE PAPPARDELLE CARBONARA カルボナーラ 自家製パッパルデッレ	2000
SPAGHETTINI POMODORO ポモドーロ スパゲッティーニ	1900
RISOTTO WITH NOHEJI TURNIP AND BOTTARGA 野辺地かぶとカラスミのリゾット	1900

SECONDO PIATTO

GRILLED BUTTER FISH WITH CAPONATA 真魚鯉グリル 夏野菜カポナータ	3000
ROASTED DUCK 京鴨のロースト	3800
GRILLED MATSUZAKA PORK 松坂ポーク グリル	3200
GRILLED LAMB 仔羊のグリル	3500
BEEF SKIRT STEAK AND ROASTED MARROW BONES 牛ハラミのビステッカ ボーンマロー	3800
JAPANESE BLACK BEEF FILLET (GRILLED or CUTLET) 黒毛和牛フィレ グリルとカツレツ	7000

DOLCE

BABA MARRONE ババマローネ	1000
TIRAMISU ティラミス	900
RICOTTA CHEESE GELATO リコッタチーズ ジェラート	900
BASIL AND MINT GELATO バジルとミント ジェラート	700
PEACH MELBA ピーチメルバ	1000