

Aperitivo

軽いおつまみ

-
- | | |
|------------------------|-----------------|
| ・ 栃木県産いろいろ野菜の自家製ピクルス | 550 |
| ・ イタリア産・オリーブ2種盛り | 550 |
| ・ イタリア伝統料理・カポナータ | 660 |
| ・ パリパリ焼チーズ | 880 |
| ・ チーズ3種盛り合わせ | 1,210 |
| ・ プロシュートとイタリア産サラミ盛り合わせ | 1,210 Small 660 |

Antipasto

お食事前のひと皿／前菜

・ salad

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| ・ グリーンサラダ | 880 Small 660 |
| ・ アボガドグリーンサラダ | 1,210 Small 770 |
| ・ 生ハムサラダ | 1,540 Small 990 |
| ・ ブラックオリーブとツナのカラフルサラダ | 1,320 Small 770 |
| ・ 玉ねぎとスモークサーモン・ケッパーのマリネ | 1,320 Small 770 |
| ・ スモーク鴨とバルサミコのグリーンサラダ | 1,320 Small 770 |
| ・ | |
| ・ パルミジャーノたっぷりの窯焼き彩り野菜 | 1,100 |
| ・ 窯焼き彩り野菜 ヴィネグレットソースと共に | 990 |
| ・ | |
| ・ 本日の前菜盛り合わせ(2人前) | 1,870 |
| ・ 水牛モッツアレラのカプレーゼ | 990 |
| ・ 鮮魚のカルパッチョ | 1,320 Small 770 |
| ・ ムール貝の白ワイン蒸し | 990 |
| ・ 自家製ホワイトソース魚介グラタン | 1,320 Small 660 |
| ・ 自家製ホワイトソース木の子グラタン | 1,320 Small 660 |
-

Bruschetta

ブルスケッタ/アヒージョ

- | | |
|----------------------|-----|
| ・ アリオリポテトのブルスケッタ | 550 |
| ・ エビアボカドアリオリのブルスケッタ | 550 |
| ・ サーモンクリーム of ブルスケッタ | 550 |
| | |
| ・ 3種の木の子 of アヒージョ | 990 |
| ・ エビ of アヒージョ | 990 |
| | |
| ・ バケット | 220 |

Secondo Piatto

メインディッシュ

- | | |
|--------------------------------|---------|
| ・ 野州鶏もも肉のロースト 自家製マスタードマヨネーズソース | 1,540 |
| ・ フランス産アルゴアポークのロースト | 1,980 |
| ・ 鴨ムネ肉のソテー | 1,760 |
| ・ 仔羊グリル | 1本 1650 |
| ・ 牛サガリのタリアータ | 1,650 |
| ・ 那須高原和牛フィレステーキ 100g〜 | 4,950〜 |
| ・ 本日の魚料理 | 1,650 |
| ・ ※詳しくはスタッフまでおたずねください | |

Primo Piatto

パスタ/リゾット

・ 木の子のペペロンチーノ	1,320
・ カチョエ ペペ (チーズとペッパーのシングルパスタ)	1,320
・ ボンゴレビアンコ/ロッソ	1,540
・ 魚介のアーリオ・オーリオ	1,540
・ カルボナーラ	1,650
・ フレッシュトマト・カラスミ・アーリオオーリオ	2,200
・ ペスカトーレ	2,200
・ アラビアータ	1,320
・ アマトリチャーナ	1,540
・ エビトマトクリーム	1,540
・ 本日のパスタ	1,320~

※ 詳しくはスタッフまでおたずねください。

・ チーズリゾット	1,540
・ ポルチーニリゾット	1,980

Dolce

ドルチェ

・ 自家製なめらかプリン (数量限定)	550
・ パンナコッタ	550
・ ティラミス	550
・ アフォガード	550
・ ジェラード2種	550
・ 本日のデザート	

※ 詳しくはスタッフまでおたずねください。