

今週の自慢の前菜

《Antipasto》

【アラカルト 1300円】

～●は今週のおすすめです～

●本日の数種類の鮮魚のカルパッチョ
有機シチリアレモンとオリーブを一緒に搾った、
モリーゼ州産 EXヴァージンオリーブオイル仕立て
《今朝、絞めたての鮮魚です。プリプリの魚とレモンの香りが自信の1皿》

○自家燻製したノルウェー産 キングサーモン～スモーク～
《脂の乗ったキングサーモンをやさしい味で燻製した自慢の1皿です》

○牛肉・豚肉と根野菜と木の実のテリーヌ・ド・パテ
マルサラ酒風味 フランス産 粒マスタード添え
《テリーヌ型に食材を詰め、オーブンで焼いて冷やした嗜好の1皿。
フランス料理で良く知られていますが、もともとはイタリア料理です》

○イタリア産 モッツァレラチーズと有機野菜のサラダ
有機シチリア産オレンジとオリーブを一緒に搾った、
モリーゼ州産 EXヴァージンオリーブオイル仕立て
《高島・草津産の冬野菜の根菜など、ふんだんな有機野菜と
クリーミーなモッツァレラチーズとオレンジの香りがする
オリーブオイルの愛称が心地よい、さわやかな1皿》

●北中部 パルマ産 プロシュット クルード

《世界3大ハムの1つ、パルマの生ハム。

厳選された豚のモモ肉の旨みを少量の塩だけで

最大限に引き出した24ヶ月熟成の旨みがとても強い生ハム。

大変コクが強く、塩気が旨みに変わり、肉質もやわかくなっています。

高級な特別な生ハムなので、量は少なくなります》

●北東部 フリウリ サン・ダニエーレ産 サンダニエーレ

《ローマ法王など、数々の著名人がDOK社のサンダニエーレを

わざわざ、食べに来るほど、美味くて有名な生ハム。

24ヶ月熟成のとても上品でまろやか。そして、まったりとしています。

高級な特別な生ハムなので、量は少なくなります》

○北中部 パルマ産 プロシュット クルード

《世界3大ハムの1つ、パルマの生ハム。厳選された豚のモモ肉の旨みを少量の塩だけで最大限に引き出した14ヶ月熟成の旨みの強い生ハム》

○北東部 アルト・アディジェ 南チロル産 スペック

《丁寧に燻製したモモ肉を、50日間、約半分に縮むぐらいまで乾燥熟成。

凝縮された旨みと燻製香としっかりとした歯ごたえが特徴の生ハム》

○北中部 パルマ産 コッパ・パルマ

《高タンパク質・低脂肪なのが特徴。豚の肩肉から首の後部の肉を

腸詰めし、じっくりと熟成させた、しっかりとした歯ごたえの生ハム》

●中部 フィレンツェ産 サラミ・フィノッキオーナ

《フェネルで香りをつけた上品でコクのある、やわらかいサラミ。

フィレンツェの貴族たちに愛され続けた名品のサラミ。癖になります》

○南部 ナポリ産 ナポリ・サラミ

《粗引きの赤身と脂肪分を4ヶ月の長期乾燥熟成させます。

黒胡椒風味とほのかな酸味がクセになる南イタリア特産のサラミ》

○北部 マントヴァ産 サラミ・フィノッキオーナ 《粗挽きの食感と繊細な味わい。黒胡椒とニンニクの優しい香りが

凝縮した肉の旨味を引き立てている、マントヴァのサラミ》

今週のピッツァ

《P i z z a》

【アラカルト 1500円】 ~●は今週のおすすめです~

当店のピッツァは、ローマ風ピッツァです

折りたたんで具材を織り込む様に食べると食べやすいです

深みのある力強い味わいのイタリア産・モッツァレラチーズをお楽しみ下さい

● 【マルゲリータ】 完熟トマトとフレッシュバジル

《定番メニューのマルゲリータにオリジナルでトマトを引き詰めました》

● 【ビアンコ】 白葱とベーコンのにんにく風味

《トマトソースをひかないあっさりとした旨味の詰まった白いピッツァ》

○ 【スペック】 北東部 アルト・アディジェ州産 スペック

《凝縮された旨みと燻製香としっかりとした歯ごたえが特徴の生ハム》

● 【ドッゲ1】 中部 フィレンツェ産 フィノッキオーナ

《フェネルで香りをつけた上品でコクのある、やわらかいサラミ》

○ 【ドッゲ2】 南部 ナポリ産 ナポリ・サラミ

《黒胡椒風味とほのかな酸味がクセになる南イタリア特産のサラミ》

○ 【ドッゲ3】 北部 マントヴァ産 サラミ・マントヴァーノ

《黒胡椒とニンニクの香りが凝縮した肉の旨味を引き立てている》

○ 【プロシュット・クルード】

北部 パルマ産 プロシュット・クルード

《パルマ伝統の生ハム。厳選豚のモモ肉を天然塩で14ヶ月熟成》

○ 【カリメロ】 きのこと達とベーコンとタマゴ (300円 up)

《半熟タマゴとベーコンがたまらない、ボリュームのある1品

● 【ゾラ】 ゴルゴンゾーラとモッツァレラと白葱(200円 up)

《ミルクが濃厚で、独特な香りと風味とのバランスが堪らない

ピエモンテ州 ノヴェッラ産のゴルゴンゾーラです》

○ 【プッタネスカ】

ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビ・ガーリック

《アルコールとの相性が抜群なので、リピート率の高いピッツァ》

○ 【パンチェッタ エ フンギ】 ベーコンとキノコとパルミジャーノ

《イタリアを代表するパルメザンとモッツァレラのダブルチーズ》

今週の Pasta

《Pasta》

【アラカルト 1400円】 大盛り(2人前) …500円+UP料金
～●は今週のおすすめです～

パスタは、モチモチとした独特な歯ごたえのある、“生パスタ”です。
乾麺には無い“こしと旨み”が自慢のオリジナルパスタです。
尚、スパゲッティになら、乾麺に変更もいたします(一部除く)

・・・・・・・・・・ オイル仕立てのソースのパスタ ・・・・・・・・・・

- アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ スパゲッティ
…オリジナルのペペロンチーノ。あっさりとしながら個々の個性を活かした1皿…
- ドライトマト・ベーコン・オリーブ・ケッパーの OIL 仕立て
リングイネ (楕円状ロングパスタ) バジルの香り 地中海風
…トマトは天日干しにすることにより、独特な甘味と酸味に生まれ変わります…
- 白葱とベーコンと赤唐辛子のピリ辛 OIL 仕立て スパゲッティ
…白葱のほんのりとした甘味と唐辛子の辛さのバランスが心地よい1皿…
- パルメザンチーズの OIL 仕立て カサレッチ (ショートパスタ)
…カサレッチとは、シチリア島生まれの切り口がS字のショートパスタです。
ふんだんに入ったパルミジャーノがカサレッチによく絡み、相性抜群です…
- ホタテ貝柱とアンチョビの OIL 仕立て
パッケリ (極太筒状ショートパスタ) (200円 up)
…パッケリとは、ナポリなどの南イタリア伝統パスタです。
北海道・サロマ湖産のホタテ貝柱が持つ甘味を最大限に引き出した1皿です…
- イタリア・シチリア島産 からすみとサロマ湖産 ホタテ貝柱の
OIL 仕立てスパゲッティ (400円 up)
…高級なボラの卵巣のシチリア島産からすみ(ボツタルガ)を贅沢に使った1品…
- イタリア・ピエモンテ州産 ポルチーニ茸の OIL 仕立て
リングイネ (楕円状ロングパスタ) (300円 up)
…ごく一部でしか収穫出来ないキノコで、香りが良く世界で愛されるキノコです…

トマトソースのパスタ

- 千両ナスとベーコンのトマトソース リングイネ (楕円状ロングパスタ)
…シチリア伝統料理の1つで、ベーコンの味わいと揚げ茄子の風味が相性抜群…
- 天然有頭海老・ヤリイカ・活あさり・ムール貝のあっさりトマトソース
パッケリ (極太筒状ショートパスタ) 漁師風 (400円 up)
…パッケリとは、ナポリなどの南イタリア伝統パスタです。
パッケリの漁師風はナポリの伝統料理の1つで、今でもナポリ母の1品です…
- ベーコンのトマトソース ブカティーニ<乾麺>〜アマトリチャーナ〜
…ローマ近郊・アマトリーチェ地方の伝統料理のアマトリチャーナ。
伝統ではパスタは、ブカティーニ (ストロー状ロングパスタ) を使い、
タマネギはいれず、パンチェッタのトマトソースがイタリアの定番です…
- イタリア産 モッツァレラチーズの糸引きトマトクリームソース
じゃがいものニョッキ (団子状パスタ)
…パッパリーナと言うローマ伝統料理です。
イタリアでは木曜日にニョッキを食べる習慣があります…
- 赤唐辛子とにんにくの特製・旨辛トマトソース
ペンネ (ペン先状ショートパスタ) 怒りん坊風
…赤唐辛子で辛くて、顔が真っ赤になり汗をかくので、怒りん坊風と
名づけられたローマ近郊の伝統料理。特製ソースで辛味をきかせています…
- 千両ナス・ベーコン・ブラックオリーブ・ケッパー・
モッツァレラのトマトソース スパゲッティ日曜日風 (300円 up)
…日曜日にイタリアのお母さんがよく作ったとされる伝統料理です…
- 三重県産 活アサリのあっさりトマトソースの
リゾット(米) or スパゲッティ
…新鮮な大きな活アサリの旨みが
あっさりしたトマトソースで引き立った、非常に相性の良い1品です…
- ベーコンとピーマンと玉葱の甘酸っぱいトマトソース スパゲッティ
…ナポリタンは日本生まれなのです。そんなナポリタンを ナポリタン風
イタリアンに近づけ、ラマンテ風ナポリタンを考案した創作イタリアンです…

..... **クリームソースのパスタ**

●天然有頭海老とホタテのトマトクリームソース アメリケーヌ仕立て
リングイネ（楕円状ロングパスタ）（300円 up）

…アメリケーヌソースとはオマール海老で作る濃厚なソースで人気の1品…

●サロマ湖産 ホタテ貝柱のアメリケーヌ仕込み トマトクリームソース
ルスティチ（田舎風捻り筋入りショートパスタ）（300円 up）

…ルスティチとは、“素朴”という意味の田舎風の捻り筋入りショートパスタ。
ふんだんなホタテとアメリケーヌソースを贅沢につかった嗜好の1皿…

○ベーコンとイタリア産 モッツァレラチーズの
クリームソース スパゲッティ ローズマリー風味

…ローズマリーの風味が、まるで生姜の様な味わいが広がる、心温まる1品です…

○赤卵黄とベーコンと粒胡椒のクリームソース（カルボナーラ）
リングイネ（楕円状ロングパスタ）炭焼き職人風

…濃厚な卵黄でしっかりとした味わいのカルボナーラ。人気の定番パスタです…

●ゴルゴンゾーラチーズときのこのクリームソース
じゃがいものニョッキ（団子状パスタ）（200円 up）

…ミルクが濃厚で、独特な香りと風味とのバランスが絶妙なゴルゴンゾーラです。
イタリアでは木曜日にニョッキを食べる習慣があり、食卓をにぎやかにします…

○キングサーモンとホタテ貝柱のクリームソース パルミジャーノ風味
リングイネ（楕円状ロングパスタ）（200円 up）

…サーモンとホタテとパルミジャーノが相性抜群。バターの香りが心地よいです…

○三重産アサリとプチトマトのクリームソース スパゲッティ バター風味

…アサリのコクが詰まったクリームソースとバターの香りがたまらない1皿…

○きのことプチトマトのリゾット(米) パルミジャーノ仕立て

…パルミジャーノときのこのコクがしっかりと味わえるリゾットです…

■本日のデザート：550円

■焼きたて自家製パン：120円

今週のメイン料理

《Second》

【アラカルト 1600円 注*時間がかかりますので、早いめのご注文をお願いします】

★鮮魚料理

○手長海老のオーブン焼き 2つの味わいで… (300円 up)

<1皿に1匹付けです。500円で1匹追加します>

●ノルウェー産・キングサーモン (脂がのった大トロ部位です)

○愛媛産・鯛 (朝絞めなので、身がしまっています)

◇オーブン焼き レモン添え

◆香草パン粉焼き

◇バルサミコソース

◆アサリなどのスープ仕立て アクアパッツァ (鯛のみ)

★肉料理

●島根県 益田市・松永牧場産

A4特選黒毛和牛 (2歳半のメス) 三角バラ肉

個体認識番号 0857749787 (500円 up)

<A4ランクの島根生まれのメス2歳半の黒毛和牛。

とても綺麗な霜ふりで、非常に脂がのっているので、

レモン添えやバルサミコソースがおすすめです>

○フランス・シャラン産 鴨の骨付きもも肉(メス)(200円 up)

<シャラン地方伝統の窒息させて屠殺した鴨で、最高の鴨肉とされています。

そんなシャラン鴨の中で最も評価の高いジェラル・ブルゴーの鴨肉です>

○徳島県産 地鶏“阿波尾鶏”のモモ肉

<低脂肪で適度な歯ごたえとグルタミン酸を多く蓄えた地鶏です>

●メキシコ産 骨付き豚ロース肉

<ボリュームがあり程よい歯ごたえで、噛めば噛むほど旨みがあふれてくる豚>

○近江八幡産・蔵尾もち豚《バームクーヘン豚》の肩ロース肉

<“たねや”のバームクーヘンを食べて育った豚は、

やわらかい肉質で脂身も甘く、人気のブランド豚です>

◇フランス産 フォアグラ添えバルサミコソース (500円 up)

◆フォン・ド・ヴォ&バルサミコソース (250円 up)

◆フォン・ド・ヴォソース バター風味

◇バルサミコソース

◇オーブン焼き レモン添え

◇有機野菜のサラダ仕立て、バルサミコソース