



## 前菜

《Antipasto》

★アラカルト ¥1350 税込★

■ □ ■ □ ■ □ ■ □ Aグループ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □

○今朝、メタバカリの鮮魚のカルパッチョ  
レモン風味のEXバージンオイル仕立て  
《朝5時まで泳いでいた魚です。プリプリの食感と旨味を楽しんで下さい》

○牛肉・豚肉と木の実のテリーヌ・ド・パテ  
《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。  
フランスではお馴染みの前菜です。いろいろな味わいが広がります》

○牛肉・豚肉と木の実のあたたかい テリーヌ・ド・パテ  
《上記のテリーヌを再加熱します。ラマンテオリジナルメニュー!!》

○スペイン産 ～ハモンセラノ 24ヶ月熟成～  
《イタリアのプロシュットとの違いは、  
“塩づけの際に皮つきか、皮無しかの違い”です。  
ハモンセラノは皮無しで塩づけをする為、  
プロシュットより凝縮した味わいになります》

○カンパーニャ産フレッシュモッツァレラチーズと  
有機野菜のサラダ  
～モデナ産 15年熟成 バルサミコと  
エキストラバージンオリーブオイル仕立て～  
《坂本・草津の自家畑で栽培した、有機野菜が中心のサラダです》





# PIZZA

★アラカルト ¥1700 税込★

## ■□■□■□■□ B グループ ■□■□■□■□

ピッツアによくあうチーズをつくるのに、  
適した乳が搾れるように、食べ物から見直した  
イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ産  
モッツアレラチーズでつくる ローマ風ピッツア  
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

- 【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。  
オリジナルでトマトをしきつめました》
- 【パンチェッタ エ フンギ】  
自家燻製ベーコンとキノコ  
《イタリアを代表するパルメザンチーズと  
モッツアレラチーズのダブルチーズでコク豊かです》
- 【ハモンセラーノ】 スペイン産～生ハム～  
《イタリアで言うプロシュット。まるやかな生ハムです》
- 【アラビアータ】 赤唐辛子とにんにく  
《汗が噴き出るくらい辛いアラビアータ。  
ニンニクと赤唐辛子、シンプル is ベストです》





## スパゲッティ



★アラカルト ¥1400 税込★

### ■□■□■□■□ C グループ ■□■□■□■□

#### ○千葉産 活ハマグリのスパゲッティ

白ワイン仕立て・あっさりトマトソース・クリームソースから、ソースをお選びください

尚、仕入れの都合上、北海道産アサリになる事があります  
～ハマグリ・アサリの風味をしっかりといかした自信のパスタ料理の1つ～

#### ○鯛とパルメザンチーズの OIL 仕立てスパゲッティ

～鯛とチーズの相性がよく、コクの強い一皿で、根強い人気メニュー～

#### ○鯛とアンチョビの OIL 仕立てスパゲッティ

～シチリア産アンチョビをふんだんに入ったコクのあるパスタです～

#### ○自家燻製ベーコンとキノコのオイル仕立てスパゲッティ

～自慢の自家燻製ベーコンの風味とキノコのコクが相性抜群です～

#### ○ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビのトマトソース

娼婦風 スパゲッティ プッタネスカ

～昔、客寄せに娼婦が作っていたという、伝統料理。あっさりソース～

#### ○自家燻製ベーコンとタマネギのトマトソース スパゲッティ

～燻製香のきいた自家燻製ベーコンを使ったアマトリチャーナ～

#### ○モッツァレラチーズの糸挽きトマトクリームソース

バター風味 スパゲッティ

～ローマ伝統パスタ。チーズ好きにはたまらない1品で大人気です～

#### ○卵黄と自家燻製ベーコンのクリームソース スパゲッティ

炭焼き職人風 (カルボナーラ)

～カルボナーラとは炭焼き職人風と言う意味のイタリア伝統料理～

