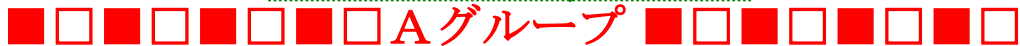




前菜

《Antipasto》

★アラカルト¥1,100★



- 今朝、メタバカリの鮮魚のカルパッチョ
オレンジ風味のE Xバージンオイル仕立て
《今朝メタバカリの鮮魚です。プリプリの食感と旨味を楽しんで下さい》
- 牛肉・豚肉と根野菜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。
フレンチ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・豚肉と根野菜と木の実の
あたたかいテリーヌ・ド・パテ
《上記のテリーヌをソテーします。ハンバーグみたいになると好評です》
- 水牛の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》

L'AMANTE

L'AMANTE



プリモピアット

《Primopiatto》

★アラカルト¥1,100★

■□■□■□■□ Bグループ ■□■□■□■□

○大盛り(乾麺1.4倍) 250円○

◎特盛り(生スパゲッティ1.8倍・具材1.8倍)600円

◎

○パスタソースをピリ辛にする 100円○

◎激辛にする 150円◎

☆パルメザンチーズ50円☆

☆特製ピリ辛オリーブオイル40円☆

★焼きたて自家製パンとグリッシーニ 150円★

◆生スパゲッティに変更・・・100円◆

.....生スパゲッティについて.....

もちもちとした食感と“生麺”独特のこしが特徴

とても食べやすいので、硬い麺が苦手な方にお勧めです。
自慢の生パスタをぜひ一度お試し頂ければ幸いです

～本日はご来店、誠にありがとうございます～

“カフェやデザートのみ”のご注文はご遠慮下さい

メニューはすべて税込み表示となっております

ラマンテでは、**自家栽培の有機野菜**を中心に

伝統イタリア料理やイタリア家庭料理をお届けしています

何かお気付きになられた点など、お気軽にスタッフまでお申し付け下さい
尚、貸切営業もお受けいたします(詳しくはスタッフまで…)

(15名様以上のランチの予約は貸切となり、一貸切3.3万以上でお願い致します)

クレジットカードはディナータイムのみの御利用とさせていただきます

《営業時間》 ランチタイム 11:30~14:30ラストオーダー 15:00 閉店

《定休日》水曜日 ディナータイム 17:30~21:00ラストオーダー 22:30 閉店



○自家燻製ベーコンとモッツァレラチーズの

オイル仕立てスパゲッティ

～燻製香とモッツァレラのコクが心地良い、シンプルで旨味の強い1皿～

○鯛とパルメザンチーズのオイル仕立てスパゲッティ

～鯛とチーズが相性がよく、コクの強い一皿で、根強い人気メニュー～

○アンチョビと鯛のオイル仕立てスパゲッティ

～アンチョビを全面に押し出し、鯛のコクで支える、味わい深い1皿～

○黒オリーブ・ケッパー・アンチョビの娼婦風スパゲッティ

～ブッタネスカと言う、伝統の上トマトソース。夏向けのトマトソースです～

○北海道産ハマグリのあっさりトマトソーススパゲッティ

～旨味がしっかりとっていて、風味・味わい共に力強いハマグリです～

○北海道産ハマグリのクリームソース

ニンニクバター風味スパゲッティ トマト入り

～ハマグリとニンニクバターの相性がよく、あっさりとしたクリームです～

○自家燻製ベーコンとキノコのクリームソーススパゲッティ

～マルサラ酒でフランベした、食欲をそそる香りのクリームソースです～

○赤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語です～

○完熟トマトとバジルと水牛モッツァのローマ風ピッツァ

～定番のマルゲリータ。ローマ風はイタリアで一番薄い生地のパピッツァ～

サラダセット不可 プリモコース 100円 u p

