



前菜

《Antipasto》

★アラカルト ¥1250★

■ □ ■ □ ■ □ ■ □ **Aグループ** ■ □ ■ □ ■ □ ■ □

○今朝、メたばかりの鮮魚のカルパッチョ

オレンジ風味の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!!》

○オーストリア産 モリナーロ～トリュフ・サラミ～

《赤身豚肉にスパイスと黒トリュフを混ぜ合わせ、熟成させた贅沢サラミ》

○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》



プリモピアット

★アラカルト ¥1250★

■□■□■□■□ **Bグループ** ■□■□■□■□

- 鯛とパルメザンチーズの OIL 仕立てスパゲッティ
～鯛とチーズが相性がよく、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～
- きのことサバツナのあっさりトマトソース スパゲッティ
～伝統料理きこり風を鯖ツナからサバツナにアレンジ。あっさりです～
- 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
～燻製香のきいたベーコンを使ったアマトリチャーナ。人気です～
- 活ハマグリのあっさりトマトソース スパゲッティ
～しっかりとした旨味、風味・味わいすべてが力強い大きなハマグリです～
- 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～

○活ハマグリのクリームソース スパゲッティ バター風味

～ハマグリの風味をバターが引き立ててるピエモンテ伝統パスタ～

○完熟トマトとバジルと水牛モッツアのローマ風ピッツァ

○モリナーロ～トリュフ入りサラミ～のローマ風ピッツ

～ローマ風ピッツァはイタリアで一番薄い生地のピッツァ～です

チーズ高騰につき ピッツァはサラダセット不可

カノーロコース 200 円 up ソッリーソコース 300 円 up

