



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

レモン又はオレンジ風味のEXバージンオイル仕立て

《朝5時まで泳いでいた魚です。プリプリの食感をお楽しみください。

本日の魚介類にあわせた風味のオリーブオイルで仕上げます》

○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。

フレンチでも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

《上記のテリーヌを焼きあげます。ラマンテオリジナルメニュー!!》

○スペイン産 ～ハモンセラーノ 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。

ハモンセラー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
モッツァ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
モッツァ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。まろやかな生ハムです》
- 【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 i s 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・九十九里浜 活ハマグリのスパゲッティ (200円up)
白ワイン仕立て・あっさりトマトソース・クリームソース
からお選びください

～アップ料金申し訳ございません。ハマグリ・アサリの値上りがとまりません。
ハマグ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が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赤唐辛子の辛いトマトソース スパゲッティ
1辛～3辛選択して下さい ～特製唐辛子オイルで汗かく辛さです～

○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～
～イタリア伝統パスタ。あっさりとしながらも、コクのあるトマトソース～

○水牛モッツアレラ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～

○きのこと自家燻製ベーコンのクリームソース
マルサラ仕立て スパゲッティ
～イタリア北部伝統パスタ。マルサラとはお酒の名前で甘い香り～