前菜

≪Ａｎｔｉｐａｓｔｏ≫

★アラカルト￥１３５０税込★

■□■□■□■□Ａグループ ■□■□■□■□

○今朝、〆たばかり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‼≫

○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≫

L'AMANTE　L'AMANTE

ＰＩＺＺＡ

★アラカルト￥１７００税込★

■□■□■□■□ Ｂグループ ■□■□■□■□

ピッツァ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ァ
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 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～