



Grand menu

## Antipasto

### Antipast Mist

お任せ前菜盛り合わせ8種  
8 kinds of appetizers

2名様分 1,980  
[税込2,178]

パンチェッタとロメインレタスのシーザーサラダ  
Caesar salad with pancetta and romaine lettuce

880  
[税込968]

生ハムのグリーンサラダ  
Green salad with cured ham

1,280  
[税込1,408]

水牛モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ  
Caprese with buffalo mozzarella and fruit tomatoes

1,680  
[税込1,848]

牛肉のカルパッチョ 〜ルッコラとサワークリーム〜  
Beef carpaccio ~arugula and sour cream~

1,680  
[税込1,848]

生ハムフルーツ盛り  
Cured ham and assorted fruits

1,680  
[税込1,848]

鮪の炙りカルパッチョ 〜オレンジとトマトのインサラータ〜  
Seared carpaccio of tuna ~insalata with orange and tomato~

1,980  
[税込2,178]

サーモンとホタテのカルパッチョ 〜レモン塩とハーブオイル〜  
Salmon and scallop carpaccio ~lemon salt and herb oil~

2,080  
[税込2,288]

## Affettato Mist

生ハム・サラミ盛り合わせ  
Affettato assorted

4種 1,680  
[税込1,848]

・生ハム  
Dry-cured ham

・イベリコ豚チョリソー  
Iberian pork chorizo

・サラミ  
Salami

・ボローニヤハム  
Bologna salami

## Formaggi Mist

チーズ盛り合わせ  
Formaggi assorted

5種 1,580  
[税込1,738]

・カマンベール  
Camembert

・ミモレット  
Mimolette

・パルミジャーノ レッジャーノ  
Parmigiano

・ハーブチーズ  
Herb cheese

・ゴルゴンゾーラ  
Gorgonzola cheese



Grand menu

## Aperitivo

レモン風味の自家製ピクルス  
Homemade pickles with lemon flavor

480

[税込528]

ポテトフリット 自家製バーニャマヨ添え  
Potato fritters with bagna cauda mayonnaise

480

[税込528]

揚げニョッキ トリュフ風味  
Fried gnocchi with truffle

500

[税込550]

オリーブ2種の盛り合わせ  
Assorted 2 kinds of olives

680

[税込748]

ミックスナッツ&チョコレート  
Mixed nuts and chocolate

680

[税込748]

鴨フィレ肉のハム バルサミコソースで  
Duck fillet ham with balsamic sauce

680

[税込748]

ブラウンマッシュルームのアヒージョ バゲット添え  
Brown mushroom ajillo with baguette

1,280

[税込1,408]

牡蠣のコンフィ バゲット添え  
Oyster confit with baguette

1,280

[税込1,408]

海老のアヒージョ バゲット添え  
Shrimp ajillo with baguette

1,380

[税込1,518]

チーズ5種の盛り合わせ  
～カマンベール、ハーブチーズ、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、ミモレット～  
Assorted 5 kinds of cheese  
～camembert, herb cheese, parmigiano, gorgonzola cheese, mimolette～

1,580

[税込1,738]

ソーセージ盛り（ピルカ、サルシッチャ）  
Assorted sausages ( pilka, sausagesalsiccia )

1,480

[税込1,628]

生ハム4種の盛り合わせ  
～ハモンセラーノ、イベリコ豚のチョリソー、ボローニャ、サラミ～  
Assorted 4 kinds of cured ham  
～hamon serrano, iberian pork chorizo, bologna, salami～

1,680

[税込1,848]



Grand menu

## Carne

### Grill Mist

当店自慢の肉グリルミスト  
～イチボ、羊肉、豚肉、鶏もも肉、ソーセージ～  
Our specialty grilled meat misto  
～aitchbone, lamb, pork, chicken thigh, sausage～

盛り合わせ  
500g **4,980**  
[税込5,478]

鶏もも肉のコンフィ カチャトーラ風  
Chicken thigh confit cacciatore style

**1,280**  
[税込1,408]

豚ヘル肉のグリル 香草バターソース  
Grilled pork tenderloin with herbed butter sauce

**1,280**  
[税込1,408]

骨付き子羊ロースのグリル  
Grilled bone-in lamb loin

**2,980**  
[税込3,278]

黒毛和牛 マルシンのグリル  
Grilled black wagyu beef knuckle side muscle

100g **2,980**  
[税込3,278]

黒毛和牛のロッシーニ ～黒トリュフとマルサラのソース～  
Kuroge wagyu beef rossini ~black truffle and marsala sauce~

**3,480**  
[税込3,828]

## Pesce

ムール貝とアサリの白ワイン蒸し  
Steamed mussels and clams with white wine

**1,380**  
[税込1,518]

真鯛の生ハム巻きフリット  
Sea bream fritters wrapped with dry-cured ham

**1,480**  
[税込1,628]

本日の鮮魚 ガーリックパン粉焼き  
Today's fresh fish baked in garlic bread crumbs

**1,480**  
[税込1,628]

マグロのタリアータ キャビアを添えて  
Tuna tagliata with caviar

**2,280**  
[税込2,508]

本日のアクアパッツァ  
Today's aqua pazza

**3,280**  
[税込3,608]



Grand menu

## Pasta

|                                                                                        |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ヤリイカとルッコラのペペロンチーノ<br>Peperoncino with squid and arugula                                | 1,280<br>[税込1,408] |
| カルボナーラ ローマ風<br>Carbonara                                                               | 1,380<br>[税込1,518] |
| 漆黒のイカスミソースパスタ (ボツタルガ)<br>Squid ink and bottarga pasta                                  | 1,480<br>[税込1,628] |
| ゴルゴンゾーラのクリームペンネ<br>Penne with gorgonzola cream                                         | 1,480<br>[税込1,628] |
| オロビアンコ自家製ラザニア<br>Lasagna                                                               | 1,480<br>[税込1,628] |
| ボンゴレビアンコ<br>Spaghetti alle vongolebianco                                               | 1,580<br>[税込1,738] |
| ボロネーゼ タリアテッレ<br>Bolognese tagliatelle                                                  | 1,580<br>[税込1,738] |
| サルシッチャのペンネアラビアータ<br>Penne arabiata with salsiccia                                      | 1,580<br>[税込1,738] |
| モッツァレラとバジリコのトマトソースパスタ<br>Pasta with mozzarella and basilico in tomato sauce            | 1,680<br>[税込1,848] |
| 海老とルッコラセルバチコのジェノベーゼ (ボツタルガ)<br>Genovese with shrimp, arugula and bottarga              | 1,680<br>[税込1,848] |
| ポルチーニ茸のクリームソースリングイネ<br>Linguine in porcini cream sauce                                 | 1,680<br>[税込1,848] |
| 生ウニの濃厚クリームソース<br>Sea urchin cream sauce                                                | 2,280<br>[税込2,508] |
| 鮑のペペロンチーノ (イカ墨パスタ使用)<br>Peperoncino of abalone ( pasta with squid ink )                | 2,680<br>[税込2,948] |
| ペスカトーレ (天使の海老、ムール貝、アサリ、ヤリイカ)<br>Pescatore ( angel shrimp, mussel, manila clam, squid ) | 2,980<br>[税込3,278] |



Grand menu

## Risotto

野菜たっぷりのトマトリゾット  
Tomato risotto with lots of vegetables

1,180

[税込1,298]

ミラノ風サフランリゾット 生ハム添え  
Milanese saffron risotto with dry-cured ham

1,580

[税込1,738]

ポルチャーニ茸とトリュフのリゾット  
Risotto with porcini and truffles

1,580

[税込1,738]

オマール海老のソテーとイカ墨のリゾット  
Sautéed lobster and squid ink risotto

2,480

[税込2,728]

## Gnocchi

セージバターニョッキ  
Sage butter gnocchi

1,280

[税込1,408]

4種のチーズニョッキ  
Four cheese gnocchi

1,480

[税込1,628]

ゴルゴンゾーラとポルチャーニのニョッキ  
Gnocchi with gorgon cheese and porcini

1,680

[税込1,848]

## Dolce

バニラのブリュレ風セミフレッド アイスを添えて  
Vanilla brulee style semifreddo

880

[税込968]

季節のパナコッタ  
Seasonal panna cotta

680

[税込748]

濃厚ガトーショコラ  
Gâteau chocolate

680

[税込748]

季節のジェラートまたはソルベ  
Seasonal gelato or sorbet

580

[税込638]

デザートの盛合せ  
Assorted desserts

1,280

[税込1,408]