

2021年 テイクアウトメニュー

【前菜】

1. 前菜盛り合わせ(約2人前)	2400
2. ブラータチーズのカプレーゼサラダ アンチョビ添え	1800
3. トスカーナ産生ハムとサラミ盛り合わせ(7種類各2枚づつ)	2400
4. 国産鶏のレバーパテ	1000
5. 岡山の契約農家“Ortaglia”産いろいろお野菜サラダ	800
6. フライドポテト 自家製香草塩で	800
7. ランプレドット 白ワイン煮込み サルサヴェルデ添え	900
8. フィレンツェ風トリッパのトマト煮込み	900
9. ヤリイカとほうれん草のインツィミーノ(ピリ辛トマト煮込み)	1600
10. 魚介と季節野菜のフリットミスト	1800

【プリモピアット】

11 国産カーボロ・ネーロと白いんげん豆のミネストローネ“リボッリータ”	1600
12 シンプルトマトソース スパゲッティ	1800
13 フランス産鴨肉のラゲーソース ピーチ	1800
14 ジェノヴェーゼ スパゲッティ	1800
15 沼津産あかえびとルッコラのピリ辛トマトソース リングイネ	2000
16 豚の自家製サルシッチャとほうれん草のトマトソース フェットチーネ	1800
17 サルデーニャ産からすみをかけたアーリオ・オーリオ スパゲッティ	1800

【お肉料理】

18 オーストラリア産アンガス牛のビステッカ フィレンツェ風	約500g	6000
19 和牛 フィレ ロースト	100g	4000
	200g	8000
20 和牛 モモ ロースト	100g	3500
	200g	7000
21 国産豚肩ロース ロースト		4000
22 オーストラリア産仔羊骨付きロース ロースト		4000
23 青森産鴨ロース肉 ロースト		4000

※消費税別途8%承ります