

春のおすすめメニュー

春の おすすめ



春のサラダ

タコと春野菜のサラダ
ジェノベーゼドレッシングあえ

Polpo con cavolo primaverile
e pesto alla genovese

タケノコや春キャベツなど春の野菜とタコを、新緑を思い出させる緑のバジルペーストであえました。

900円



春のカルパッチョ

トリ貝のカルパッチョ

Carpaccio di cockles

トマトにワインヴィネガーを効かせたピリ辛ドレッシングで旬のトリ貝を和えました。蕪やシーアスパラなど春野菜も一緒に楽しめる一皿です。

1,200円



春のアンティパスト

鱈のコンフィ

Filetti di sgombro confit con
verdure primaverili

旬の鱈をコンフィ(低温調理)しじっくりやわらかく仕上げました。甘酸っぱいみかんのソースとほろ苦い菜の花で作ったソースで春を感じさせる一皿です。

1,100円



春のパスタ

桜エビのアメリカーナソース
カサレッチェ

Casarecce con salsa americana
di gamberetti

大量の桜エビと良質なシチリア産オリーブオイルを使い、桜エビのうまみを200%抽出!シェフ直伝のトマトソースと合わせ、究極の桜エビソースを作りました。カサレッチェというショートパスタによくからませてどうぞ!

1,300円



春のパスタ

グリーンピースと生ハムの
タリアテッレ

Tariatte con crema di piselli
e Prosciutto crudo

グリーンピースの名産地、ヴェネト州などでよく食べられるパスタをアレンジ。自家製のタリアテッレという平打ちパスタと合わせました。グリーンピースの緑と生ハムのピンクで彩りも春らしい仕上がりをお楽しみください。

1,200円

春感じる♪

ロエロ アルネイス

生産者: アジエンダ・アグリコーラ デルテット

産地: イタリア ピエモンテ

品種: アルネイス

現地のレストランで愛される、ピュアな果実味の白ワイン

淡いイエローで、フローラルな香りが印象的です。フレッシュな口当たりでリンゴのように爽やかなフルーツの味わいが広がります。

ボトル 3,800円 ハーフデキャンタ 2,000円 グラス 700円

