春のおすすめメニュー

2025 Spring Menu

Spring Special Menu

春の温製前菜

自家製干しダラのクロケッタ

Crocchetta di baccalà fatto in casa

自家製の干しダラを使ったサクッと香ばしい
クロケッタ。魚の旨みが感じられる一品です

￥1,080 (税込￥1,190)

春のカルパッチョ

鰆の炙りカルパッチョ
カラスミがけ

Carpaccio di sgombro con bottarga

炙った鰆の香ばしさとカラスミの
濃厚な旨みが絶妙に調和するカルパッチョ

￥1,180 (税込￥1,300)

春のサラダ

ソラ豆とツナのサラダ
ペコリーノ・ロマーノがけ

Insalata di fave e tonno

ほくほくのソラ豆をはじめ様々なお豆と
ツナを合わせ、その上に塩味の効いた
ペコリーノをかけた癖になる味わいの一品です

￥1,180 (税込￥1,300)

春のプリモピアット

ホタルイカの自家製オレキエッテ

Orecchiette fatte in casa con calamaretti

もちもちの自家製オレキエッテに、旬のホタルイカと
じっくり煮込んだ野菜の旨みたっぷりのソースを絡めた
春の味覚を楽しむ一皿

￥1,480 (税込￥1,630)

春のメインディッシュ

仔牛モモ肉のコンカドーロ

Coscia di vitello alla Conca d'oro

じっくり火入れした仔牛モモ肉を特製ソースで仕上げた一品。
モッツァレッラの下に忍ばせた
揚げ茄子の食感と共にお楽しみください

￥2,180 (税込￥2,400)

グリッロ

Luma Grillo

生産者：カンティーナ・チェラーロ
生産州：イタリア　シチリア州

ブドウ品種：グリッロ　100%
タイプ：白・ドライ

外観は明るい麦ワラ色。シトラスや白い花、トロピカルフルーツの香りが豊かです。
レモンの皮やマンゴー、セージ、塩っぽさ、アーモンドの味わいと
いきいきとした酸により、きりっとした味わいが楽しめます。
シチリアの燦燦と輝く太陽の下で十分に熟したブドウから造られています。

グラス **￥800** (税込￥880)　ハーフデキャンタ **￥2,080** (税込￥2,280)　ボトル **￥3,980** (税込￥4,400)