

# Menù “STAGIONE”

季節の食材を使った IL PINOLO 銀座のペーシックなランチコースです

3,000

## Stuzzichino

とうもろこしの冷たいスープ 季節のフルーツと生ハム  
Cold corn soup

## Antipasto

鮮魚のカルパッチョ  
Carpaccio of fresh fish

## Primo Piatto

タコのラグー スパゲッティニーニ  
Spaghettini with Octopus Ragù Sauce

## Secondi Piatti

イサキのサルタート カポナータとバルサミコソース  
Sautéed grunt with Caponata

または

伊達鶏むね肉のロースト カチャトーラ  
Chicken roast

## Dolce

季節のティラミス  
Tiramisù

# Menù “PINOLO”

プリモピアットと魚料理、肉料理をそれぞれお選びいただけるコースです

## 5,000

### Stuzzichino

とうもろこしの冷たいスープ 季節のフルーツと生ハム  
Cold corn soup

### Antipasto

鮮魚のカルパッチョ  
Carpaccio of fresh fish

### Primi Piatti / 下記3種類より1皿お選びください

小海老とジャガイモ インゲンのジェノベーゼ カラマラータ  
Shrimp, Potatoes and Green Beans Genovese

パンチェッタと玉葱のトマトソース アマトリチャーナ キタツラ  
Pancetta and onion tomato sauce “Amatriciana”

タコのラゲー スパゲッティーニ  
Spaghettoni with Octopus Ragù Sauce

### Secondi Piatti di Pesce / 下記2種類より1皿お選びください

イサキのサルタート カポナータとバルサミコソース  
Sautéed grunt

カジキのコトレッタ ケッカ・ソース  
Marlin cutlet

### Secondi Piatti di Carne / 下記3種類より1皿お選びください

伊達鶏むね肉のロースト カチャトーラ  
Chicken roast

米沢豚のロースト 粒マスタードソース  
Pork roast

黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース(+¥3,000)  
Grilled Japanese black beef fillet

### Dolci / 下記2種類より1皿お選びください

季節のティラミス または シチリア伝統菓子 カンノーリ  
Seasonal tiramisu or Cannoli Siciliani

# Menù “STELLA”

当店のシェフが厳選した素材を使って組み立てる特別なランチコースです

## 8,000

### Stuzzichino

とうもろこしの冷たいスープ 季節のフルーツと生ハム  
Cold corn soup

### Antipasti

帆立貝とパンチェッタのオープン焼き サラダ仕立て  
Oven-baked scallops and pancetta with salad  
桜肉のタルターラ 白桃のプレザーブ  
Horse meat tartara  
ヴィテッロ トンナート  
Vitello Tonnato

### Primi Piatti

小海老とジャガイモ インゲンのジェノベーゼ カラマラータ  
Shrimp, Potatoes and Green Beans Genovese

### Piccola Granita

フレッシュバジルのグラニータ  
Fresh basil granita

### Secondi Piatti

イサキのサルタート カポナータとバルサミコソース  
Sautéed grunt  
仔羊のアロースト カチャトーラ  
Lamb roast

Dolci / 下記2種類より1皿お選びください

季節のティラミス ジェラート添え または シチリア伝統菓子 カンノーリ  
Tiramisù and gelato or Cannoli Siciliani

### ～ミネラルウォーターについて～

当店ではお客様に常に美味しく安全な食材を提供を心掛けております。  
お水につきましてもミネラルウォーターのみの提供とさせていただきます。

ガス無し スルジーヴァ 750ml / 880  
Surgiva

ガス入り サンペレグリーノ 500ml / 770  
Sanpellegrino 1000ml / 990