

Menu “LEVITA”

パスタが選べるショートコースです

5,500

Stuzzichino

ブルスケッタ アッラ ケッカ
Bruschetta

Antipasti

帆立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
and
桜肉のタルターラ 白桃のプレザーブ
Horse meat Tartara

Primi Piatti

パスタ:下記より一皿お選びください
Please choose one dish from the following

Dolci

デザート:下記より一皿お選びください
Please choose one dish from the following

プリモピアット、ドルチェはこちらからお選びください

Primi Piatti

トマトソーススパゲティーニ ズッキーニのフリットとモツァレラチーズ
Tomato sauce spaghetti Fried zucchini and mozzarella cheese

ジェノベーゼ パッケリ
Paccheri Genovese

タコのラゲー リングイネ(+¥1,000)
Linguine with Octopus Ragù Sauce

オマール海老のアメリカーナ タリアテッレ(+¥2,000)
Lobster with Americane Sauce Tagliatelle

Dolci

ピエモンテのプリン ボネ
Bonèt piemontese

季節のティラミス
Tiramisù di Stagion

シチリアの伝統菓子 カンノーリ
Cannoli Siciliani

ジェラートミスト
Gelato platter

Menù “DEGUSTAZIONE”

メインが魚料理もしくは肉料理から選べるプリフィクスコースです

7,000

Stuzzichino

ブルスケッタ アッラ ケッカ
Bruschetta

Antipasti

帆立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

and

桜肉のタルターラ 白桃のプレザーブ
Horse meat Tartara

Primi Piatti

パスタ:右記より一皿お選びください
Please choose one plate from the right

Piccola Granita

フレッシュバジルのグラニータ
Fresh basil granita

Secondi Piatti

メイン:右記の肉料理もしくは魚料理から一皿お選びください
Please choose one plate from the right

Dolci

デザート:右記より一皿お選びください
Please choose one plate from the right

プリモピアットとメインのお料理、ドルチェはこちらからお選びください

Primi Piatti

トマトソーススパゲティーニ ズッキーニのフリットとモツァレラチーズ
Tomato sauce spaghettini Fried zucchini and mozzarella cheese

ジェノベーゼ パッケリ
Paccheri Genovese

タコのラゲー リングイネ(+¥1,000)
Linguine with Octopus Ragù Sauce

オマール海老のアメリカース タリアテッレ(+¥2,000)
Lobster with Americane Sauce Tagliatelle

Secondi Piatti di Pesce

メカジキのグリッリア
Grilled swordfish

イサキの香草焼き カポナータとバルサミコソース
Herb-grilled grunt with balsamic sauce

甘鯛の鱗焼き ジェノベーゼ(+¥1,000)
Grilled tilefish

伊勢海老のグリッリア サルサ ザッフェラーノ(+¥3,000)
Grilled Japanese spiny lobster

Secondi Piatti di Carne

仔牛のコトレッタ ケッカソース
Veal Cotoletta

蝦夷鹿の低温調理 黒胡椒風味のマルサラソース
Low temperature cooking of venison

ミラノ風仔羊のアロースト カチャトーラ
Lamb roast alla Milanese

黒毛和牛フィレ肉のグリッリア 赤ワインソース(+¥2,500)
Grilled "WAGYU" black beef fillet

Dolci

ピエモンテのプリン ボネ
Bonèt piemontese

季節のティラミス
Tiramisù di Stagione

シチリアの伝統菓子 カンノーリ
Cannoli Siciliani

ジェラートミスト
Gelato platter

Menù “PINOLO”

メインが魚料理と肉料理から選べるプリフィクスコースです

9,000

Stuzzichino

ブルスケッタ アッラ ケッカ
Bruschetta

Antipasti

帆立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
and
桜肉のタルターラ 白桃のプレザーブ
Horse meat Tartara

Primi Piatti

パスタ:右記より一皿お選びください
Please choose one plate from the right

Piccola Granita

フレッシュバジルのグラニータ
Fresh basil granita

Secondi Piatti di Pesce

メインの魚料理:右記より一皿お選びください
Please choose one plate from the right

Secondi Piatti di Carne

メインの肉料理:右記より一皿お選びください
Please choose one plate from the right

Dolci

デザート:右記より一皿お選びください
Please choose one plate from the right

プリモピアットとメインのお料理、ドルチェはこちらからお選びください

Primi Piatti

トマトソーススパゲティーニ ズッキーニのフリットとモツァレラチーズ
Tomato sauce spaghettini Fried zucchini and mozzarella cheese

ジェノベーゼ パッケリ
Paccheri Genovese

タコのラゲー リングイネ(+¥1,000)
Linguine with Octopus Ragù Sauce

オマール海老のアメリカース タリアテッレ(+¥2,000)
Lobster with Americane Sauce Tagliatelle

Secondi Piatti di Pesce

メカジキのグリッリア
Grilled swordfish

イサキの香草焼き カポナータとバルサミコソース
Herb-grilled grunt with balsamic sauce

甘鯛の鱗焼き ジェノベーゼ(+¥1,000)
Grilled tilefish

伊勢海老のグリッリア サルサ ザッフェラーノ(+¥3,000)
Grilled Japanese spiny lobster

Secondi Piatti di Carne

仔牛のコトレッタ ケッカソース
Veal Cotoletta

蝦夷鹿の低温調理 黒胡椒風味のマルサラソース
Low temperature cooking of venison

ミラノ風仔羊のアロースト カチャトーラ
Lamb roast alla Milanese

黒毛和牛フィレ肉のグリッリア 赤ワインソース(+¥2,500)
Grilled "WAGYU" black beef fillet

Dolci

ピエモンテのプリン ボネ
Bonèt piemontese

季節のティラミス
Tiramisù di Stagione

シチリアの伝統菓子 カンノーリ
Cannoli Siciliani

ジェラートミスト
Gelato platter

Menù “SPECIALE”

厳選した素材を使った当店のシェフ特別なコースです(前日までに要予約)

15,000

Stuzzichino

季節フルーツとプロシュート ゴルゴンゾーラムースとはちみつ
Prosciutto Gorgonzola mousse and honey

Antipasti

鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio

and

ズワイガニのティンバロ パプリカのソース
Snow crab Timballo

Piatto SPECIALE dello Chef

ヴィテッコ トンナート
Vitello Tonnato

Primi Piatti

リゾット アッラ ミラネーゼ または オマール海老のアメリカース タリアッテレ
Risotto alla Milanese Lobster with Americane Sauce Tagliatelle

Piccola Granita

フレッシュバジルのグラニータ
Fresh basil granita

Secondo Piatto di Pesce

金目鯛のアクアパッツア
Red snapper Aqua Pazza

Secondo piatto di Carne

フィオレンティーナ風ティーボーンステーキ
Fiorentina style T-bone steak

Dolce

季節のティラミスとジェラート
Tiramisù and gelato

Digestivo

食後酒

Alla carta

アラカルト

Antipasti

帆立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	2,200
桜肉のタルターラ 白桃のブレザーブ Horse meat Tartara	1,800
ヴィテッコ トンナート Vitello Tonnato	1,800
ズワイガニのティンバロ パプリカのソース Snow crab Timballo	2,200

Primi Piatti

ペンネ アラビアータ Penne Arrabbiata sauce	1,800
パンチェッタと玉葱のアマトリチャーナ スパゲッティニ Pancetta and onion tomato sauce "Amatriciana"	2,200
ジェノベーゼ リングイネ Linguine Genovese	2,400
ジェノベーゼ パッケリ イルピノーロ風 Paccheri Genovese	2,400
タコのラゲー リングイネ Linguine with Octopus Ragù Sauce	3,200
オマール海老のアメリケーヌソース タリアッテレ Lobster with Americane Sauce Tagliatelle	4,300

Contorni

じゃいものロースト ローズマリー風味 Roasted potatoes	800
カポナータ Caponata	1,000
レンズ豆の煮込み Stewed lentils	850
季節野菜のサラダ Salad of seasonal vegetables	1,200
ほうれん草のソテー パルミジャーノ Sauteed spinach	1,000

Alla carta

アラカルト

Secondi Piatti di Pesce

本日の鮮魚のグリッリア Today's fresh grilled fish	3,200
甘鯛の鱗焼き ジェノベーゼ Grilled tilefish	2,800
イサキの香草焼き カボナータとバルサミコソース Herb-grilled grunt with balsamic sauce	2,400
伊勢海老のグリッリア サルサ ザッフェラーネ(1尾) Grilled Japanese spiny lobster	18,000

Secondi Piatti di Carne

仔牛のコトレッタ ケッカソース Veal Cotoletta	3,200
ミラノ風仔羊のアロースト カチャトーラ Lamb roast alla Milanese	2,800
フィオレンティーナ風 ティーボーンステーキ Fiorentina style T-bone steak	5,400
黒毛和牛のフィレ肉のロースト Grilled "WAGYU" black beef fillet	4,800

Dolci

季節のティラミス Tiramisù di Stagione	1,500
シチリア伝統菓子 カンノーリ Cannoli Siciliani	1,800
ジェラートミスト Gelato platter	1,500
ピエモンテのプリン ボネ Bonèt piemontese	1,300

～ミネラルウォーターについて～

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。
当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

ガス無し サンベネデット 750ml / 759
San Benedetto Naturale

ガス入り サンベネデット 750ml / 759
San Benedetto Frizzante