

Menù “STAGIONE”

季節の食材を使った IL PINOLO 梅田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

タコのラゲー スパゲッティニ

Spaghettoni with Octopus Ragù Sauce

Secondi Piatti / 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 with Caponata

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 スパゲッティニーニ
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

Primo Piatto

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～

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