

Tuscita

前菜

自家製パン3種	300
自家製グリルベーコン・トレビスとパルミジャーノのグリーンサラダ	890
和歌山県産 アユのフリットと枝豆のリゾットサラダ 胡瓜のソース	1050
トリッパ(牛ハチノス)と豆のトマト煮込み チーズのオープン焼き	1050
本日の鮮魚のカルパッチョ	980
ソフトシェルシュリンプのフリット パクチーのサラダ添え	1050
お肉のアンティバストミスト 1~2名様	1200
3~4名様	1800

お魚・お肉料理

本日の白身魚のグリル ビーツのピューレ 大葉と梅のタブナードソース	1600
埼玉県産 香り豚のロースト ナスとマルサラ酒のソース	1950
牛タンの煮込み ポルト酒のソース	1800
ニュージーランド産骨付き仔羊のロースト フォンドヴォーソース	2300
熊本県産 黒毛和牛肩ロース肉のロースト きのこのソース	3200

パスタ

青森県産にんにくのペペロンチーノ	750
小海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ	1250
牛筋肉のラグーソース・カルボナーラ仕立て	1300
白海老と長ネギのクリームソース・タリアテッレ	1400
イタリア産 ポルチーニ茸とブラウンマッシュルームのリゾット	1300
シンプルなトマトソースのスパゲティ	850
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	1200

デザート・チーズ

自家製ジェラート3種盛り合わせ	500
チョコレートを包んだ白玉のフォンダン レモンのジェラートとラベンダーのソース	700
ナポリ伝統菓子ババ バナナとココナッツのクリーム	700
ブラリネのセミフレッド カブチーノソース	700
チーズの盛り合わせとドライフルーツのコンポート	850

*別途、お通し代として300円を頂戴しております。