

Tuscita

前菜

自家製パン3種	300
北海道産 炙りサンマ・ジャガイモ・オリーブ・卵のニース風サラダ	980
詰め物をした小イカ イカ墨のソースと焼きリゾット	1200
トリッパ(牛ハチノス)と白インゲン豆のトマト煮込み・オープン焼き	1100
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
お肉のアンティパストミスト 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 紅しぐれ大根のすり流しソース	1600
埼玉県産 香り豚のロースト 案納芋のピュレとマスタードソース	1950
牛タンの煮込み ポルト酒のソース	1800
青森県産 鴨のフィレ肉のロースト 赤と白のソース	2400

パスタ

青森県産にんにくのペペロンチーノ	750
北海道産 秋サケ・赤パプリカ・玉ねぎのトマトクリーム	1250
和牛とボルチーニ茸のポロネーゼ タリアテッレ	1400
牡蠣・自家製ベーコン・春菊のリゾット又はスパゲティ	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
本日のデザート	700
フランス産 栗のモンブラン・アールグレイのジェラートとバニラのソース	800
ブラリネのセミフレッド カプチーノソース	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。