

Truscita

前菜

自家製パン3種	300
北海道産 天然ホタテとホワイトアスパラガスのグリル カルボナーラのソース	1400
自家製スモークサーモンとキヌア・クスクス・オレンジのグリーンサラダ	980
本日の鮮魚のカルパッチョ	980
牛トリッパのトマト煮込みとチーズのオープン焼き グラタン仕立て	1100
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	1100
お肉のアンティバストミスト 1~2名様	1200
3~4名様	1800

パスタ・リゾット

熊本県産 あさりのボンゴレピアンコ	1350
静岡県産 釜揚げ桜えびとフキのトマトクリーム	1350
サルシッチャ(自家製ソーセージ)とブロッコリーのクリームスパゲティ	1250
シンプルなトマトソースのスパゲティ	950
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	1400
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	1200

お魚・お肉料理

本日の鮮魚のポワレ フルーツトマトとバジルの冷たいソース	1650
埼玉県産 香り豚のロースト ひよこ豆のビュレとマスタードソース	1950
牛タンの煮込み ポートワインのソース	1800
アングス牛のリブアイステーキ ガーリックオニオンソース	2600

デザート・チーズ

自家製ジェラート3種盛り合わせ	500
マスカルポーネのアイスクーキ リコッタチーズのムースとゴルゴンゾーラのソース	800
チョコレートのブリュレとピスタチオのジェラート	650
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。