

Truscita

前菜

自家製パン3種	300
和歌山県産 稚アユのフリット キュウリのソース	1200
グリーンサラダ 自家製ローストポーク・アボガド・ピクルス	980
本日の鮮魚のカルパッチョ	980
黒毛和牛のミートソースと焼き茄子のグラタン	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
お肉のアンティパストミスト 1~2名様	1200
3~4名様	1800

パスタ・リゾット

アンチョビ・キャベツ・カラスミのペペロンチーノ	1250
スズキ・ケッパー・オリーブ・フレッシュトマトのスパゲティ	1350
豚挽肉と鶏レバーのラグー・クリームソース	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 夏野菜の煮込みとエシャロットの焦がしバターソース	1650
埼玉県産 香り豚のロースト ズッキーニのピュレとバルサミコのソース	1950
牛タンの煮込み ポートワインのソース	1800
北海道産 夏鹿ロース肉のロースト ブルーベリーのソース	2800

デザート・チーズ

自家製ジェラート3種盛り合わせ	500
ライチのパンナコッタとグラニテ マスカルポーネとココナッツのジェラート	700
ラベンダーのケーキ 季節のフルーツのスープと紅茶のジェラート	650
アーモンド・ブラリネのセミフレッド カプチーノのソース	750
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。