

Tuscita

前菜

自家製パン	300
本日の鮮魚のカルパッチョ	1080
あづみ野小林農園 アスバラガスと穴子のフリット アンチョビマヨネーズと松の実	1450
グリーンサラダ オリーブのマリネ・ナッツ・パルミジャーノ	980
牛トリッパのスパイストマト煮込み スカモルツァチーズのオープン焼き	1200
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

シンプルなトマトソースのスパゲティ	950
モロッコインゲンと豚挽き肉のミートソース	1250
桜エビ・アンチョビ・フキのトマトクリームスパゲティ	1450
淡路島産 釜揚げシラスとしし唐のスパゲティ	1250
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

本日の鮮魚のグリル 季節のソース	1750
鳥取県産 大山地鶏もも肉のロースト 出汁のソース	1950
埼玉県産 香り豚のロースト マルサラ酒とマデラ酒のソース	1950
牛タンの煮込み ポートワインのソース	1800

デザート・チーズ

自家製ジェラート3種盛り合わせ	500
メロンのスープとヨーグルトのジェラート・ジン風味のタピオカ添え	750
抹茶のとジェラートとマカロン・苺のソースとフロマージュブランのムース	750
アーモンド・プ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	850

*別途、お通し代として300円を頂戴しております。