

# Tuscita

## 前菜

自家製パン	300
本日の鮮魚のカルパッチョ	1100
くるみ・オリーブ・パルミジャーノのグリーンサラダ	980
ハンガリー産フォアグラのポワレ サフランの焼きリゾットとエリンギのソテー	1450
兵庫県 天然イノシシのラグーとモッツアレラを詰めた椎茸のオープン焼き	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	1200
お肉のアンティパストミスト 1~2名様	1250
3~4名様	1850

## パスタ・リゾット

シンプルなトマトソースのスパゲティ	980
黒毛和牛のボロネーゼ	1550
三元豚ひき肉と地鶏レバーのラグー クリームソース タリアテッレ	1300
岩手県産 牡蠣・パンチェッタ・春菊のスパゲティ	1450
北海道産 新サンマとキノコのスパゲティ	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	1450
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	1300

## お魚・お肉料理

北海道産 タラのソテー アクアパッツァ仕立て	1780
埼玉県産 香り豚のロースト マスタードのソース	1980
フランスシャラン地方 鴨のフィレ肉のロースト オレンジのソース	2980
アンガス牛 タンの煮込み ポートワインのソース	1980

## デザート・チーズ

自家製ジェラート3種盛り合わせ	600
和栗のモンブラン 濃縮ミルクのジェラートと焼きメレンゲ	750
本日のドルチェ	650
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

\*メニューは全て税込価格です。別途、お通し代として300円を頂戴しております。