

Tuscita

前菜

自家製パン フォカッチャとブリオッシュ	400
本日のチーズ・自家製ピクルスとオリーブマリネの盛り合わせ	980
季節のグリーンサラダ	980
本日の鮮魚のカルパッチョ	1350
和歌山県産 アユのソテーと枝豆の冷製リゾット 胡瓜のソース	1450
トマトの冷製スープ”ガスパチョ”アメリカンチェリーとアーモンド添え(1人前)	880
牛トリッパとひよこ豆のスパイストマト煮込み	1250
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	1300
お肉のアンティパストミスト 1~2名様	1450
3~4名様	2250

パスタ・リゾット

シンプルなトマトソースのスパゲティ	1250
スペイン産 にんにくのペペロンチーノ	1250
ズワイガニとポロネギ・カラスミのスパゲティ	1650
黒毛和牛のボロネーゼ	1650
小海老・インゲン・サフランのスパゲティ	1550
ブラウンマッシュルームとポルチーニ茸のリゾット	1650
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	1400

お魚・お肉料理

本日の鮮魚のポワレ 季節のソース	1980
埼玉県産 香り豚のロースト バルサミコのソース	2280
豪州産 ヒレ肉のグリル 赤ワインソース	3480
国産牛ホホ肉の煮込み ポートワインのソース	2280

デザート・チーズ

自家製ジェラート3種盛り合わせ	650
キャラメルのパナコッタとプラムのジェラート・ライチのグラニテ	750
プラリネのセミフレッド カプチーノソース	750
本日のドルチェ	650

*メニューは全て税込価格です。別途、お通し代として400円を頂戴しております。