

# 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
千葉県産 サバ・モッツアレラ・トマトのオープン焼き ジャガイモのピューレと	1480
本日の鮮魚のカルパッチョ	1350
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
静岡県産 釜揚げシラスとズッキーニのスパゲティ	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
北海道産 夏鹿のロースト 赤ワインソース	2850
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

自家製ジェラート3種盛り合わせ	650
白桃のコンポートとほうじ茶のジェラート・サワークリームのソース	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。