

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	1100
北海道産 タラの白子のムニエル ジャガイモのピューレと焦がしバターソース	1580
本日の鮮魚のカルパッチョ	1450
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
ズワイガニと白ネギ・カラスミのスパゲティ	1650
黒毛和牛のボロネーゼ	1650
小海老とキノコのスパゲティ	1550
国産豚ひき肉と地鶏レバー・ブロッコリーのラグークリームソース	1550
ブラウンマッシュルームとボ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	2280
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 エゾ鹿もも肉のロースト ビーツのピューレと黒コショウのソース	2980
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	700
巨峰のコンポート・バニラのジェラートとヨーグルトのムース	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	700

*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。