

Tuscita

前菜

自家製パン フォカッチャとブリオッシュ	440
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	1050
グリーンサラダ ローストビーツ・マスカルポーネ・クルミ・キャロットラペ	1100
本日の鮮魚のカルパッチョ	1550
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	1550
牛トリッパとひよこ豆のスパイストマト煮込み	1350
お肉のアンティパストミスト 1～2名様	1550
3～4名様	2350

パスタ・リゾット

シンプルなトマトソースのスパゲティ	1350
広島県産 牡蠣と芽キャベツのスパゲティ	1680
豚挽き肉と地鶏レバー・フキノトウのラグーソース	1680
白身魚・アンチョビ・冬キャベツのスパゲティ	1680
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	1680
黒毛和牛のボロネーゼ	1680
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	1500

お魚・お肉料理

本日の鮮魚のポワレ 梅と出汁のソース	2480
埼玉県産 香り豚のロースト バルサミコのソース	2480
国産牛ホホ肉の煮込み ポートワインのソース	2480
小鴨フィレ肉のロースト オレンジとフォンドヴォーのソース	2480

デザート

自家製ジェラート3種盛り合わせ(エスプレッソ・フランボワーズ・チョコレート)	700
宇和島産 ブラッドオレンジとチョコレートのタルト バニラのジェラート添え	800
本日のドルチェ	700
ブラリネのセミフレッド カプチーノソース	750

*メニューは全て税込価格です。別途、お通し代として440円を頂戴しております。