

Truscita

前菜

自家製パン フォカッチャとブリオッシュ	550
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 ビーツ キャロットラペ クルミ パルメザン	1150
本日の鮮魚のカルパッチョ	1850
アンガス牛のアランチーニ(ライスコロツケ) スモークしたナスのソース	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煮込み・モッツアレラチーズのオープン焼き	1450
お肉のアンティパストミスト 1~2名様	1650
3~4名様	2450

パスタ・リゾット

シンプルなトマトソースのスパゲティ	1450
スペイン産 にんにくのペペロンチーノ	1450
岩手県産 ヤリイカ・菜花・フレッシュトマトのスパゲティ	1780
国産豚ひき肉・地鶏レバー・蒔の薑のラゲークリームソース	1780
ズワイガニ・白ネギ・カラスミのスパゲティ	1880
黒毛和牛のボロネーゼ	1880
ブラウンマッシュルームとポルチーニ茸のリゾット	1880
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 大分県産どんこ椎茸のソース	2680
埼玉県産 香り豚のロースト バルサミコのソース	2680
アンガス牛 ハラミのロースト 赤ワインソース	2980
国産牛ホホ肉の煮込み ポートワインのソース	2980

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)	750
本日のドルチェ	750
シチリア伝統菓子カンノーリ・オレンジのソースとサワークリームのアイス	850
ブラリネのセミフレッド カプチーノソース	850

*メニューは全て税込価格です。別途、お通し代として550円を頂戴しております。