

# 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cream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。