

# Tuscita

## 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	1150
スモークエッグ・新ジャガイモ・インゲン・アンチョビのニース風サラダ	1150
本日の鮮魚のカルパッチョ	1850
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	1550
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
上石神井・野坂農園のズッキーニとパンチェッタのレモンクリーム	1780
静岡県産 新物釜揚げシラスと万願寺唐辛子・フレッシュトマトのスパゲティ	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	1680

## お魚・お肉料理

本日の鮮魚のポワレ サフランのソース	2680
鹿児島県産 黒豚肩ロースの白ワイン煮込み レモン風味	2880
埼玉県産 香り豚のロースト バルサミコのソース	2680
小鴨フィレ肉のロースト オレンジとフォンドヴォオのソース	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
ココナッツのブランマンジェ アマレットのソースとパイナップルのグラニテ	850
本日のドルチェ	750
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。