

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
鮎と焼きナスのテリーヌ キュウリのソースと生姜のジュレ	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	1650
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	1650
お肉のアンティパストミスト 1～2名様	1650
3～4名様	2650

パスタ・リゾット

シンプルなトマトソースのスパゲティ	1550
スペイン産 にんにくのペペロンチーノ	1550
北海道産 鯛とハーブ・フレッシュトマトのスパゲティ	1880
国産豚ひき肉と枝豆のラグークリームソース	1880
ズワイガニ・白ネギ・カラスミのスパゲティ	1980
黒毛和牛のボロネーゼ	1980
ブラウンマッシュルームとポルチーニ茸のリゾット	1980
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	1780

お魚・お肉料理

本日の鮮魚のポワレ 白ワインと魚出汁のソース	2880
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ポートワインのソース	3280
埼玉県産 香り豚のロースト バルサミコのソース	2880
アンガス牛 ハラミのロースト 赤ワインソース	3280

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
白桃のコンポート プラムのソルベとライチのグラニテ	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。