

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	1150
自家製ベーコン・キャロットラペ・クルミ・パルメザンチーズのグリーンサラダ	1250
北海道産 タラの白子のポワレ ビーツのソース	1850
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	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
国産豚ひき肉と地鶏レバー・青菜のラグークリームソース	1880
白身魚・アンチョビ・ケッパー・オリーブのスパゲティ	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
ボルチーニ茸とブラウンマッシュルームのリゾット	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 ほうれん草のピューレと白ワインのソース	2980
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	2980
北海道産 エゾ鹿もも肉のロースト 赤ワインと黒コショウのソース	3980

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
和栗のモンブラン アールグレイのジェラートと焼きメレンゲ	900
プ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。