

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
スモークエッグとアンチョビ・ドライトマト・キャロットラペのグリーンサラダ	1350
本日の鮮魚のカルパッチョ	1950
サフランとフォアグラのアランチャーニ（ライスコロッケ） 秋ナスのソース	2350
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	1750
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	1750
お肉のアンティパストミスト 1～2名様	1850
3～4名様	2850

パスタ・ リゾット

シンプルなトマトソースのスパゲティ	1650
スペイン産 にんにくのペペロンチーノ	1650
ズワイガニ・白ネギ・カラスミのスパゲティ	1980
北海道産 秋サケと青菜・フレッシュトマトのスパゲティ	1980
黒毛和牛のボロネーゼ	1980
イタリア産 ポ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（※調理にお時間をいただきますので、最初にご注文ください）

本日の鮮魚のポワレ シャインマスカットのソース	3180
アンガス牛 ハラミのロースト 赤ワインソース	3280
埼玉県産 香り豚のロースト バルサミコのソース	3180
小鴨フィレ肉のロースト オレンジとフォンドヴォーのソース	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
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梨のタルタル	900
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。