



前菜
ANTIPASTI

- シェフおすすめ前菜の盛合せ
Antipasti misti dello chef ¥2,500
- 生ハム(パルマ産)と洋梨、
サラミとオリーブの盛合せ
Antipasto all' italiana ¥2,000
- 京野菜(吉祥院・石割農園)と
季節野菜のバーニャカウダ(アンチョビソース)
Bagna cauda con verdure di Kyoto ¥1,800
- 海の幸たっぷりサラダと
自家製スモークサーモン、キャビア添え
Fantasia di mare e salmone affumicata della casa ¥2,000
- 活オマールエビと帆立の温かいサラダ
Insalata di astice e capesante ¥2,200
- 白トリュフ(イタリア最高級アルバ産)入り
大山地鶏レバーのパテ
Pâtè di fegato e tartufo bianco d' alba ¥2,000
- 殻付き牡蠣(鳥羽産)のオープン焼き、フィレンツェ風
Ostriche alla fiorentina ¥1,800
- 本日のシェフのおすすめ前菜
Antipasti del giorno dello chef ¥1,600~



プリモピアット
PRIMI PIATTI

- 松茸といろいろなキノコのスパゲッティ
ガーリックオイルソース
Spaghetti ai funghi ¥1,800
- 活ズワイガニのスパゲティ、トマト風味
Spaghetti con granchio e pomodoro ¥2,200
- かき
牡蠣(鳥羽産)と九条葱のスパゲティ
Spaghetti con ostriche e cipollotti ¥1,800
- 生ハムと野菜・キノコ・栗のリゾット、チーズの器
Risotto con verdure e prosciutto crudo ¥2,000
- 手打ちパスタ
- イカスミを練り込んだタリオリーニ、
手長エビと帆立貝のクリームソース
Tagliolini neri con scampi e capesante alla crema ¥2,200
- お肉と野菜のカネロニ(グラタン)、クイリナーレ宮殿風
Cannelloni alla quirinale ¥1,800
- 緑のタリアテッレ、自家製スモークサーモンの
クリームソース、キャビア添え
Tagliatelle verdi al rosso e nero ¥2,200
- 本日のシェフのおすすめパスタ ¥1,600~
Pasta del giorno dello chef
その他お客様のお好みのパスタをお申しつけ下さい
¥1,800~



魚料理
PESCE

- 天然鮮魚(若狭湾・米村さん)盛合せ、
自家菜園ハーブの紙包み焼き
Cartoccio di pesce misto alle erbe della casa ¥3,000
- 本日の鮮魚と京野菜の蒸し焼き、
白カブ(石割農園)ソース
*Pesce del giorno e verdure al vapore
con salsa di rapa bianca* ¥2,800
- 活ズワイガニとたっぷり魚介(若狭湾)の
スープ仕立て、トマト風味
Brodetto di pesce del giorno ¥3,000
- 活オマールエビのソテー、
クリームソース<マリアルイザ風>
Astice alla <Maria Luisa> ¥3,000
- 本日のシェフのおすすめ魚料理
Pesce del giorno dello chef ¥2,500~



肉料理
CARNE

- たくみ
匠味豚(千葉県産)ロースのカツレツ、
マッシュルームとフォンティナチーズの重ね焼き
Cotoletta di maiale alla valdostana ¥2,500
- 仔羊(北海道、茶路めん羊牧場、武藤さん)の
香草焼き、唐辛子をきかせた悪魔風ソース
*Agnello arrosto all' erbe con salsa alla diavola
(Hokkaido)* ¥2,800
- 仔牛(北海道産)ロースのステーキ、
クルミ入りクリームソース ヴェルディ風
Scaloppine di vitello alla Verdi ¥2,800
- 仔羊 又は 尾崎牛の香草焼き、
イチジクの葉包み(古代ローマ料理)
*Agnello o manzo (Ozaki) al forno alle erbe
in foglie di fichi* ¥3,000
- 尾崎牛(宮崎県、尾崎牧場)のステーキ
バルサミコソース(フオンリコルド加盟店料理)
*Grigliata di manzo di ozaki con salsa d' aceto balsamico
(フオンリコルド オリジナル絵皿付 +¥2,000)* ¥3,000
- 本日のシェフのおすすめ肉料理
Carne del giorno dello chef ¥2,500~