



ナスとベーコン、モッツアレッタのスパゲッティ、トマト味  
*Spaghetti alla domenica*

野菜たっぷり、冷たいカペリーニ(極細パスタ)  
*Capellini freddi con verdure*

シラスと季節野菜のスパゲッティ、アンチョビ風味  
*Spaghetti con bianchetti e verdure*

有頭エビと帆立貝のスパゲッティ、トマトクリームソース(+ ¥ 200 )  
*Spaghetti con gamberi e capesante alla crema*

じゃがいものニョッキ、本日のソース(ご予約のお客様限定)  
*Gnocchi di patate con salsa del giorno*

\*ご希望でパスタの量を増やせます。( ¥ 500 )



天然鮮魚の盛り合わせ香草焼き、トマトとバジルのソース  
*Pesce misto al forno alle erbe con salsa di pomodoro e basilico*

本日の魚介のあっさりスープ仕立て“アックア パッツァ”  
*Acqua pazza*

本日の鮮魚と季節野菜のサラダ仕立て、バルセート(ビネガー)風味  
*Insalata di pesce*

天然鮮魚と野菜のグリル  
*Grigliata di pesce e verdure*



だいせん  
大山鶏の香草焼き、唐辛子を効かせた悪魔風  
*Pollo al forno alla diavola*

豚ロース(伊賀もち豚)のカツレツ、生ハムとモッツアレッタの重ね焼き  
*Cotoletta di maiale alla bolognese*

黒毛和牛モモ肉の香草焼き、玉ネギとマスタードのソース  
*Manzo al forno alle erbe con salsa di senape*

本日のシェフのおすすめ煮込み料理  
*Spezzatino di carne del giorno*

野菜は吉祥院の石割さんが育てた京野菜やシェフの自家菜園の無農薬野菜など、  
魚は日本海や和歌山沿岸など近海の天然のお魚を、塩は岡山錦海塩田の葛原さんの昔塩です。