～　Hot appetizers　～

温かい前菜

長崎県対馬の穴子のフリット
焼き茄子のタルタルソース
Conger eel frit
Grilled eggplant tartar sauce
1,760

長野県産ケールと
鹿児島さつま福永牛トリッパのトマト煮
Stewed tomatoes of kale and tripe
1,090

北海道中瀬農場の
笹豚とエゾ鹿のソーセージの炭火焼き
Charcoal-grilled pork and venison sausage
1,090

カリカリフライドポテト
Fried potato
650

クリーミーマッシュポテト
Creamy mashed potatoes
650

※パンはおかわり自由ですのでお気軽にお声かけ下さい。

～　Dessert　～

デザート

白桃のロゼワインコンポートと
桃のソルベ
Peach rose wine comport and peach sorbet
1,090

ピスタチオプリンと
チョコレートアイス
Pistachio pudding
and chocolate ice cream
990

※　アミューズ､パン代として　お一人様 550 円を頂戴いたします。
※メニューの表示金額は全て税込です.

～　Home made Pasta　～

パスタは全て自家製です

＊＊＊　Olive oil & garlic　＊＊＊

オイルベース

北海道のタコと新蓮根、青唐辛子、
カラスミのペペロンチーノ
スパゲッティーニ
Spaghettini
Peperoncino with Lotus root & octopus & botargo
1,850

＊＊＊　Tomato　＊＊＊

トマトソース

クラシックポモドーロ
スパゲッティーニ
Spaghettini with Classic Tomato sauce & basil
1,530

＊＊＊　Risotto　＊＊＊

リゾット

徳島県すだち鮎と栗の焼きリゾット
Ayu & Chestnut risotto
1,760

今年も来ました！秋トリュフのクリームリゾット
Summer truffle cream risotto
2,600

＊＊＊　Others　＊＊＊

その他のソース

カチョエペペ タリアテッレ
(黒胡椒とペコリーノチーズ)
Tagliatelle with Cacio e pepe
1,310

岩手県 八幡平のオーガニックマッシュルームと
自家製ベーコンのカルボナーラ
タリアテッレ
Tagliatelle with Organic Mushroom & Bacon Carbonara
1,510

山梨県の巨峰とゴルゴンゾーラチーズの
クリームソース
ニョッキ
Gnocchi with gorgonzola cheese sauce & Grape
1,850

北海道産 塩鱈を詰め込んだファゴッティーニ
翡翠冬瓜のソース
Fagottini stuffed with bacalhau
Wax gourd sauce
2,050

～　Main dish　～

メインディッシュ

本日の美味しいところ…
The main dish of the day.....
ASK
（どれも１時間程度かかりますので
お早めにお声かけください。）

※　アミューズ､パン代として　お一人様 550 円を頂戴いたします。
※メニューの表示金額は全て税込です.

※パンはおかわり自由ですのでお気軽にお声かけ下さい。

～　Starter　～

いちばん始めに…

本日のスープ
Today's soup
Small/330 , Large/550

シチリア名物 ”パネッレ”ひよこ豆のフリット
Panelle
550

～　Cold appetizers　～

冷たい前菜

農園野菜と自家製リコッタチーズのサラダ
Farm Vegetable & homemade ricotta cheese
1,320

秋の果実とアンディーヴの
ゴルゴンゾーラのサラダ
Autumn fruit and Andive Gorgonzola Salad
1,400

山口県産アジと水茄子のタルタルと
焼き茄子のムース
Tartare of horse mackerel and water eggplant
With grilled eggplant mousse
1,500

～　Along with the dessert　～

デザートと共に

コーヒー
Coffee
（※全てデカフェもご用意しております）
440

エスプレッソ
Espresso
440

カフェラテ
Latte
500

カプチーノ
Cappuccino
500

紅茶
Darjeeling tea
440

ハーブティー
Chamomile tea
440

自家製リモンチェッロ
（+60 円でソーダ割りもできます。）
Homemade limoncello
720

グラッパ
Grappa
990

※アミューズ、パン代として　お一人様 550 円を頂戴いたします。
※メニューの表示金額は全て税込です.

TRATTORIA

9

Nove