

# HOLIDAY PASTA LUNCH COURSE

前菜・パスタ・デザートが選べるプリフィクス・コース

## ENTRATA

Seasonal Fruit & Mozzarella  
季節のフルーツとモッツアレラチーズ

Smoked Swordfish Carpaccio  
気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ

Wood Fire Grilled Bacon Minestrone Soup  
薪焼きベーコンのミネストローネ

Rucola & Prosciutto Salad  
ルッコラと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング

Tomato-Stewed Trippa & Reed Tripe  
トリッパとギアラのトマト煮込み

Fruit Tomato & Basil Arrabbiata -*Spaghettoni*  
チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ

Red Shrimp & Rape Blossoms Peperoncino -*Spaghettoni*  
赤海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティーニ

Oyster and Crown Daisy Marinara -*Spaghettoni*  
牡蠣と春菊のトマトソース “マリナーラ” スパゲティーニ

Gorgonzola & Apple Cream Sauce -*Rigatoni*  
ゴルゴンゾーラと林檎のクリームソース リガトーニ

Lemon Herb Sauce with Red Sea Bream & Scallop -*Tagliatelle*  
真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ

Beef Bolognese -*Tagliatelle*  
牛挽肉のボロネーゼ タリアテッレ

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce -*Tagliatelle* **+500**[税込550]  
マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

## DESSERT

1つお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス  
Seasonal Fruit Sorbet 季節のフルーツのソルベ

¥3500  
[税込3850]

# HOLIDAY STEAK LUNCH COURSE

名物・薪焼きビーフステーキを楽しめるスペシャルコース

## ENTRATA

Seasonal Fruit & Mozzarella  
*with Prosciutto & Aged Balsamic*  
季節のフルーツとモッツアレラチーズ  
生ハム添え 熟成バルサミコソース

## ANTIPASTO

Catch of the Day Carpaccio  
本日のカルパッチョ

## PASTA

Mushrooms & Truffle Cream Sauce *Tagliatelle*  
マッシュルームと黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

## MAIN DISH

1つお選びください

Australian Angus Beef Sirloin  
オーストラリア産 アンガスビーフ  
薪焼きサーロインステーキ 150g

Kuroge Wagyu Sirloin  
国産黒毛和牛の薪焼きサーロインステーキ 150g **+1500**[税込1650]

## DESSERT

1つお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス  
Seasonal Fruit Sorbet 季節のフルーツソルベ

¥5500  
[税込6050]

OSTERIA  
IL VIAGGIO

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

LOW  
TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

NATURAL  
SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC  
SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

PI WATER

ガウウォーター使用  
PI Water

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。 ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

# HOLIDAY PASTA LUNCH COURSE

前菜・パスタ・デザートが選べるプリフィクス・コース

## ENTRATA

Seasonal Fruit & Mozzarella  
季節のフルーツとモッツァレラチーズ

## ANTIPASTO

1つお選びください

Smoked Swordfish Carpaccio  
気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ

Wood Fire Grilled Bacon Minestrone Soup  
薪焼きベーコンのミネストローネ

Rucola & Prosciutto Salad  
ルッコラと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング

Tomato-Stewed Trippa & Reed Tripe  
トリッパのトマト煮込み

Fruit Tomato & Basil Arrabbiata -Spaghettini  
チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティニ

Red Shrimp & Rape Blossoms Peperoncino -Spaghettini  
赤海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティニ

Oyster & Crown Daisy Marinara -Spaghettini  
牡蠣と春菊のトマトソース “マリナーラ” スパゲッティニ

## PASTA

1つお選びください

Gorgonzola & Apple Cream Sauce -Rigatoni  
ゴルゴンゾーラと林檎のクリームソース リガトーニ

Lemon Herb Sauce with Red Sea Bream & Scallop -Tagliatelle  
真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ

Beef Bolognese -Tagliatelle  
牛挽肉のボロネーゼ タリアテッレ

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce -Tagliatelle  
マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

+500 [税込550]

## DESSERT

1つお選びください

Classic Tiramisu

Seasonal Fruit Sorbet

クラシック・ティラミス

季節のフルーツのソルベ

# HOLIDAY STEAK LUNCH COURSE

名物・薪焼きビーフステーキを楽しめるスペシャルコース

## ENTRATA

Seasonal Fruit & Mozzarella  
with Prosciutto & Aged Balsamic

季節のフルーツとモッツアレラチーズ  
生ハム添え 熟成バルサミコソース

## ANTIPASTO

Catch of the Day Carpaccio  
本日のカルパッチョ

## PASTA

Mushrooms & Truffle Cream Sauce *Tagliatelle*  
マッシュルームと黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

## MAIN DISH

1つお選びください

Australian Angus Beef Sirloin  
オーストラリア産 アンガスビーフ  
薪焼きサーロインステーキ 150g

Kuroge Wagyu Sirloin

国産黒毛和牛の薪焼きサーロインステーキ 150g

+1500 [税込1650]

## DESSERT

1つお選びください

Classic Tiramisu

クラシック・ティラミス

Seasonal Fruit Sorbet

季節のフルーツソルベ