

EXTRA	FRESH OYSTER	生牡蠣	1P 715
	JAMON DE TERUEL	スペイン・アラゴン州産生ハム “ハモン・デ・テルエル”	2640
	GREEN SALAD	ミックス・サラダ	1400

IL PREFISSO プリフィックス 4品チョイス・スタイル

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ]

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - *insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes*
プーリア産 ブラッティーナとオスミック・トマトのカプリ風サラダ

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, consommé gelatina* | +440 |
パフン雲丹のフラン

CARPACCIO DEL GIORNO - *fish carpaccio of the day, rice salad of snow crab & tenderstem broccoli, seaweed, setoka-mandarine*
愛媛県 今治産 本日入荷鮮魚のカルパッチョ ズワイ蟹 菜の花 筍のライス・サラダ ワカメとせとか蜜柑のアクセント

VONGOLA - *hamaguri clam potage, steamed clams, deep fried lotus root dumplings*
九十九里産 地ハマグリズのツッパ 茹でハマグリと蓮根餅の素揚げ

TRIPPA DI MANZO WAGYU - *braised japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce*
黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

BAGNA CAUDA - *house-made bresaola, sauteed mountain vegetables, anchovy garlic sauce*
自家製ブレザオーラと山菜のソテー バーニャ・カウダ・ソース

PRIMI | プリモ パスタ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY
本日の日替わりパスタ

GAMBERETTO - *spaghetti, shrimps, bottarga-butter sauce, lemon zest* | +330 |
赤海老の乾麺スパゲッティ カラスミ・バターソース レモン・ゼストのアクセント

RAGU ALLA BOLOGNESE - *house-made picci, japanese beef shank ragu, 30-month aged parmigiano*
自家製手打ちピチと和牛スネ肉のボロネーゼ 30ヶ月熟成 パルミジャーノ仕上げ

VONGOLE GIGANTI - *house-made burnt wheat tagliolini, giant clams, selvatico, dried tomatoes, garlic olive oil*
ミル貝と自家製焦がし小麦のタリオリーニ セルバチコやドライ・トマト アーリオ・オーリオ

CARBONARA - *house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, panchetta, black peppers*
自家製卵黄だけの手打ちタリアッテッレのカルボナーラ パンチェッタと黒胡椒

FORMAGGIO - *“quattro formaggio”, sweet cherry tomato sauce*
クアトロ・フォルマッジオの自家製ラヴィオリ フルーツ・トマトのソース

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY
本日の日替わり魚料理

MAIALE - *sauteed platinum pork - “cassoeula” braised pork, savoy cabbage, white wine sauce*
白金豚ロースのソテー カッスウーラ仕立て ちりめんキャベツと白ワイン・ソース

AGNELLO - *roasted new zealand lamb chops, sauteed seasonal mushrooms, “sugo di agnello” - lamb stock reduction* | +550 |
ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト 季節キノコのソテーと仔羊肉の旨味のソース

ANATRA - *roasted breast of japanese duck, sweet onion, olives, dried tomatoes, duck stock reduction*
青森県産 “銀の鴨” 胸肉のロースト 焼いた葉玉葱とそのピューレ オリーブとドライ・トマトのソース

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - *grilled TOMAN beef sirloin, morel mushrooms, inca potatoes, “sugo di carne”* | +1100 |
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き モリユコ茸やインカの目覚め 肉の旨味のソース

VITELLO - *cotoletta of japanese veal, roasted inca potatoes, wild arugla salad*
北海道産 仔牛のコートレッタ インカの目覚めのローストとセルバチコのサラダ

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sauteed prime japanese beef filet A4, loire white asparagus, red wine sauce* | +2200 |
A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー ロワール産 白アスパラガスと赤ワイン・ソース

DOLCI | ドルチェ |

DOLCE DEL GIORNO - DESSERT OF THE DAY
本日の日替わりドルチェ

PISTACHIO - *tiramisu of pistachio & caffè*
ピスタチオとカフェの軽いティラミス

BABA - *rum baba, seasonal citrus, jasmine gelato*
ババと季節の柑橘 ジャスミンのジェラート

CICCOLATO - *fondant chocolat, raspberry sauce, vanilla ice cream*
フォンダンショコラ ラズベリー・ソースとヴァニラ・アイスクリーム

GELATO & SORBETTO - *today's gelato & sorbet*
本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ