

# PREFIX LUNCH COURSE

前菜・メイン・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

## 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
- Selvatica Rucola & Jamon Salad  
ルッコラセルバチコと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング
- Tomato Stewed Tripe  
トリッパのトマト煮込み

## PASTA

- 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
- Panchette & Cavolo Nero Cacio e Pepe -Spaghettini  
パンチェッタと黒キャベツのカチョエペペ スパゲッティニ
- Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce -Tagliatelle  
真鯛とホタテのレモンハーブソース タリアテッレ
- Wagyu Beef Cheek Ragout -Rigatoni **+550**  
牛ほほ肉のラグーソース リガトーニ

## MAIN DISH

1つお選びください

## WOOD FIRED GRILL

- Australian Angus Beef Rib Eye Steak **+880**  
アンガス牛薪焼きリブローズステーキ 150g
- Smoked Chicken Thigh  
岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉の燻製
- Today's Fish with Tomato and Olive Sauce **+880**  
豊洲直送 日替わり鮮魚の薪焼き チェリートマトとオリーブのソース

## DESSERT

1つお選びください

- Classic Tiramisu クラシック・ティラミス
- Pistacio Ice Cream ピスタチオ・アイスクリーム

¥3300  
[税込3630]

# Special LUNCH COURSE

パスタと薪焼きグリルが両方楽しめる! 当店のおすすめメニューを揃えた全5品のスペシャル・ランチ・コース

## ENTRATA

Carpaccio of The Day  
本日の鮮魚のカルパッチョ

## ANTIPASTO

Wood Fire Grilled Asparagus  
ホワイトアスパラガスの薪火焼き ストラッチャテッラとカラシミ

## PASTA

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

## WOOD FIRED GRILL

メインディッシュをお選びください

- Australian Angus Beef Rib Eye Steak  
アンガス牛薪焼きリブローズステーキ 100g

- Today's Fish with Tomato and Olive Sauce  
豊洲直送 日替わり鮮魚の薪焼き  
チェリートマトとオリーブのソース

## DESSERT 1つお選びください

- Classic Tiramisu クラシック・ティラミス
- Pistacio Ice Cream ピスタチオ・アイスクリーム

¥4800  
[税込5280]

OSTERIA  
IL VIAGGIO

**ALL NATURAL** 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いません。  
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

**NO MSG** 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes **ZERO TRANS FAT NON GMO** 低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil **NATURAL SALT** 自然製法の塩 Natural Salt **ORGANIC SUGAR** オーガニック砂糖 Organic Sugar **PLWATER** PLウォーター使用 PL Water