

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

PREZZO FISSO プリフィクス 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 tomatoes*
プーリア産 ブラッティーナと大分県産 潮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 PESCE - *fish carpaccio of the day, chilled steamed green vegetables, clam-caper puree, clam crema*
今治産 本日入荷鮮魚のカルパッチョ 春の緑野菜 アサリとケッパーのピューレ クレマのアクセント

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE - *stew of abalone & cardoncelli mushroom, fennels, french leeks, cherry tomatoes* | +660 |
鮑とカルドンチェロ茸のカチュッコ仕立て フェネル ポロ葱 チェリー・トマト

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

CALAMARO - *crispy fried calamari, brussels sprouts, tomatoes/olives/capers/ anchovies-puttanesca sauce*
青森県産 ヤリイカのフリットと芽キャベツ プッタネスカ・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

CACIO E PEPE - *house-made picci, minced guinea fowl, sweet onions, pecorino romano, black peppers*
自家製手打ちピチと岩手県産 ホロホロ鶏・新玉葱のカチョエ・ペペ

VONGOLA - *house-made whole wheat tagliatelle, hamaguri clams, broad beans, tomato sauce*
九十九里産 蛤とそら豆の自家製全粒粉タリアテッレ トマト・ソース

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

GRANCHIO E GAMBERETTI - *house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce*
ズワイ蟹と赤海老の自家製ラビオリ インカの目覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント

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, braised seasonal vegetables, balsamic sauce*
岩手県産 白金豚ロースのソテー ズッキーニやパプリカのチャンポッタ バルサミコのソース

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, seasonal onion, olives, dried tomatoes, duck stock reduction*
青森県産 “銀の鴨” 胸肉のロースト 新玉葱のロースト 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 モリユ茸やインカの目覚め 肉の旨味のソース

VITELLO - *sautee hokkaido veal, roasted eggplant, marsala sauce*
北海道産 仔牛ロースのソテー 熊本県産 トロ茄子とマルサラ・ソース

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

NOCE DI COCCO - *coconut panna cotta, green apple sorbet, chamomile meringue*
ココナッツのパンナコッタ 青リンゴとカモミールのヴァシラン仕立て

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