

OSTERIA ITALIANA 7 EMBERS

LUNCH COURSE

¥4,500

自家製パンと、ラ・モカ、コーヒーまたは紅茶からお好きなドリンクをお選びいただけます。

ANTIPASTI Choose 1

南イタリア前菜 盛り合わせ

季節野菜、海の幸、淡路産チーズ

パルミジャーナ・ディ・ メランザーネ

淡路島産モッツアレラチーズと
パルミジャーノ・レッジャーノを使用し、
トマトソースと重ねて焼き上げた、
香ばしくとろける一品。

淡路島産チーズの 盛り合わせ

プラタチーズ、モッツアレラチーズ、
ミニトマトコンフィ、ブレッドトースト
¥+300

PRIMI / SECONDI Choose 1

タリアテッレ・アル・ラグー ボロネーゼ

時間をかけて煮込んだ近江牛のラグーを絡めた
フレッシュタリアテッレパスタ。

アサリ、ボッタルガの自家製スパゲティ

海の風味豊かなソースで仕上げた、
贅沢な味わいのパスタ。

¥+200

ポルペッティ・アル・スーゴ

じっくり煮込んだトマトソースで仕上げたジューシーな自家製
ミートボール。香ばしく焼いたパンとともに「スカルペッタ」で
最後の一滴まで楽しめる一皿。

¥+300

本日の鮮魚グリル

本日の新鮮な魚を、シンプルにグリル。オリーブオイルと
レモン、香り豊かな季節のハーブ仕上げ。

¥+600

DOLCI

本日のデザート

