

# OSTERIA ITALIANA 7 MEMBERS

## 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

淡路島産モツツアレラチーズと  
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

ブラタチーズ、モツツアレッラチーズ、  
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ugo

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「スカルベッタ」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