Today's chef's recommendation
今夜のシェフのおすすめ

Antipasto Freddo 冷前菜

・本日の鮮魚カルパッチョ
Today's fresh fish carpaccio
シェフが直接買い付けた鮮魚をその日ベストの状態でご提供致します。

Pasta パスタ

・本日のパスタ
Today's pasta
素材の旨味をダイレクトに感じられる様、色々なパスタで仕立てます。

Pesce お魚

・本日のお魚料理
Today's fish dish
石川県産を中心に旬のお魚とシェフおまかせのスタイルで！！

Carne お肉

・本日のお肉料理
Today's meat dish
地元産はもちらん、国内外問わず厳選のお肉をご用意！！

30th anniversary course 開業30周年記念特別コース

開業30周年を記念し、秋のイタリア食材ポルチーニやトリュフを贅沢に使い
メインには牛肉を使用したシェフこだわりの料理全８品をご用意いたします！ ¥8,800

こちらもオススメ！▶ シェフおまかせコース（全８品） ¥6,800 / ¥10,000

🍴…当店おすすめのメニューです

※価格はすべて税込表示です
※当店はコペルト(席料)をいただいております ¥500

Antipasto 前菜

・オリーブとピクルス Olives and pickles	¥750
・イタリア直送ブッラータチーズとホワイトバルサミコソース 本日の仕立て(数量限定) Italian burrata cheese with white balsamic sauce	¥2,580
🍴・自家製パテドカンパーニュ Homemade pate de campagne	¥1,280
・シンプルグリーンサラダ 自家製ドレッシングで Simple green salad with homemade dressing	¥1,380
・切りたて生ハム Prosciutto	¥2,200
・チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥2,000 ～
・やわらか丸パン Round bread	(２ケ)¥380

Primo Piatto, Pasta, Rizotto プリモ、パスタ、リゾット

・ボロネーゼ タリアテッレ Bolognese tagliatelle	¥1,980
🍴・カプレーゼ風トルテッリ(リコッタチーズとトマトの包みパスタ) Tortelli caprese style	¥1,800
・アラビアータ ペンネ Arrabiata Penne	¥1,480
・チーズと黒胡椒のスパゲッティ カチョ・エ・ペペ Cacio e pepe	¥1,580
・セピエネロ(イカ墨)の生パスタ キタッラ Squid ink fresh pasta chitarra	¥2,200
・自家製サルシッチャのトマトソースパスタ リングイネ Tomato sauce pasta linguine with homemade salsiccia	¥1,880

Pesce 魚料理

・本日の魚料理(入荷時のみ) その日の調理スタイルで Today's fish dish ～ today's best cooking ～	¥3,000 ～

Dolce ドルチェ

🍴・パンナコッタ 本日のソースで Panna cotta with today's souce	¥780
・オーガニックカカオのチョコレートテリーヌ Terrine chocolat	¥880
・アフォガード (バニラアイス+エスプレッソ) Affogato(Vanilla ice cream + espresso)	¥880

・本日のジェラート Today's gelato
ピスタチオ Pistachio ¥650 ／バニラ Vanilla ¥550 ／カシス Cassis ¥550