

## SECONDI DI PESCE ・ 魚料理

700円席料、ディナータイムはミネラルウォーターのみの提供となります！700 yen table charge. \* At dinner time NO TAP WATER !

(最低注文お一人様一皿お願いいたします・ Please order at least one plate per person ! Thank you.)

BACCALA ALLA VICENTINA 伝統的な干し鱈の牛乳煮込み ヴィチェンツァ風 Vicenza style Traditional dry cod milk stew (milk, extra virgin olive oil, cappers, anchovy, parsley)	¥3,300
SEPIE AL NERO CON POLENTA FRESCA ヴェネチア風スミイカのイカスミ煮込み フレッシュポレンタ添え Cattlefish stew in black ink, served with fresh white polenta	¥2,600
BRANZINO ALLA MUGNAIA スズキのソテーレモンとパセリソース Pan fried sea bass, lemon & parsley sauce	¥2,800
TRANCIA DI PESCE DEL GIORNO E FUNGHI ALLA GRIGLIA 本日の鮮魚とキノコのグリル Today's grilled fish cut and mushrooms	¥3,300
CARTOCCIO DI PESCE E VERDURE 魚、貝とお野菜の紙包み焼き Wrapped and baked assorted fish and shellfish with vegetables	¥2,200

## SECONDI DI CARNE ・ 肉料理

FEGATO DI MANZO "WAGYU" ALLA VENEZIANA ヴェネチア風 和牛レバーと玉ねぎのソテー 白ワインソース Venetian style sliced beef liver and onion sautéed, white wine sauce	¥2,800
LUCANICA CASERECCIA ALLA GRIGLIA CON FUNGHI E POLENTA 自家製細いソーセージ、キノコとポレンタのグリル Grilled Homemade traditional thin sausage and mushrooms, served with polenta	¥2,800
COTOLETTA DI FILETTO DI MAIALE ALLA MILANESE “ミラネーゼ” (ミラノ風) 豚フィレ肉のカツレツ Pork fillet Classic Milanese	¥2,200
PETTO DI POLLO AI PORCINI* E CREMA CON PUREA DI PATATE 鶏胸肉のポルチーニ茸とクリームソース マッシュポテト添え Breast of chicken sautéed with porcini mushrooms and cream sauce, served with mashed potato	¥2,400
GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO CON PUREA DI PATATE 牛頬肉のプレミアム* 赤ワイン煮込み、マッシュポテトと共に Beef cheek stew in "Premium" red wine with creamy mashed potato	¥3,500
COSCIA DI CONIGLIO IN UMIDO AL POMODORO, OLIVE E CAPPERI ウサギもも肉のトマトとオリーブ、ケッパー煮込み Rabbit stew in tomato, olives and cappers	¥3,300
CAPRIOLO IN SALMI CON POLENTA FRESCA AL GRANO SARACENO 伝統的なエゾ鹿の赤ワインとスパイス煮込み、フレッシュそば粉入りポレンタ添え Venison stew with white wine and spices, served with fresh buckwheat and polenta cream	¥3,300

\* PRODOTTO CONGELATO ・ 冷凍商品 ・ FROZEN INGREDIENT



VEGETARIAN DISHES AVAILABLES ・ ベジタリアン料理ご提供します、スタッフへご確認ください



全て税抜き価格 \* ベジタリアン料理可能です \* アレルギーある方スタッフへお知らせくださいませ。