LUNCH MENU

ランチメニュー

１１月

前菜は２品盛り
Assorted Appetizers

干し鱈のムース グリルポレンタ添え
"Baccalá mantecato", Creamed dry cod pate with polenta
&
ハニーローストポーク キャベツの牛乳煮込みと共に
Honey roasted pork with milk-braised cabbage

パスタ又はリゾット
Pasta or Rice

そば粉ビゴリ（太い自家製スパゲッティ）ヴェネチア風
アンチョビと玉ねぎの白ワインソース
Home made thick buckwheat spaghetti, anchovy, onion and white wine sauce
-
キノコのロールクレープグラタン　カネロニ仕立て
Mushrooms and cheese rolled crepes gratin
-
リンゴとスペックのリゾット
Risotto with apples and speck
-
鶏レバーと玉ねぎのリガトーニ
Rigatoni with chicken liver and onions
-
自家製タリオリーニ　カニとトマトのクリームソース (+300円)
Homemade fresh tagliolini, crab, tomato and cream sauce

メイン
Fish & Meat Dishes

ブリとキノコのオーブン焼き　白インゲン豆クリームソース
Yellow tail and mushrooms baked and served on a white beans cream sauce
or
ハラミのタリアータ　ポレンタと青菜とニンニクのソテーと共に
Beef belly tagliata served with polenta and greens sauteed with garlic

🍎 ベジタリアン料理ご用意できます！VEGETARIAN DISHESARE AVAILABLE! 🍎

メニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承下さい。

＊アレルギー又は苦手な食材がある方はお伝え下さい！