

# WEEKLY LUNCH MENU

## PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA A: ツブ貝と菜の花、プチトマトの入ったスパゲティ アーリオオーリオ  
B: ブロッコリーと鴨のラゲースソースで和えたりガトーニ

Salad&Soup / Petit dessert サラダ&スープ/プチデザート

Option 本日デザートに変更(+300円)

## LUNCH A COURSE 3,500

ランチ Aコース

Antipasto プロシュートとフレッシュチーズのサラダ仕立て バルサミコの香り  
primo piatto ビーツのポタージュスープ 帆立貝のフリカッセと共に  
Pasta ツブ貝と菜の花、プチトマトの入ったスパゲティ アーリオオーリオ  
Carne 鴨胸肉のアロスト 赤ワインのソースとラディッキオを添えて  
Dolce アカリグアチョコラータのフォンダンテ

## LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto プロシュートとフレッシュチーズのサラダ仕立て  
primo piatto ビーツのポタージュスープ 帆立貝のフリカッセと共に  
Pasta ツブ貝と菜の花、プチトマトの入ったスパゲティ アーリオオーリオ  
Pesce 金目鯛のヴァポーレ 菊芋のピューレとクロカンテ  
Carne 国産牛ランプ肉のアロスト 赤ワインソースとラディッキオを添えて  
Dolce アカリグアチョコラータのフォンダンテ

## LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino 小さなお出迎えの一皿  
Antipasto プロシュートとフレッシュチーズのサラダ仕立て  
primo piatto ビーツのポタージュスープ 帆立貝のフリカッセと共に  
Pasta ツブ貝と菜の花、プチトマトの入ったスパゲティ アーリオオーリオ  
Pesce オマール海老と金目鯛のヴァポーレ 菊芋のピューレとクロカンテ  
Carne 国産牛ランプ肉のアロスト 赤ワインソースとラディッキオを添えて  
Dolce アカリグアチョコラータのフォンダンテ