

# WEEKLY LUNCH MENU

## PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA A: 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ  
B: 国産豚のビアンコラグーと空豆のカサレツチェ

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 小海老とアボカド、フレッシュトマトのタルタル セルクル仕立て  
primo piatto カルチョフィと新じゃがの香草パン粉焼き アンチョビ風味のクレーマと共に  
Pasta 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ  
Carne 美明豚肩ロースのフェッティーナ サルサトナートと爽やかなクレソンのソース  
Dolce トルタ ザッピオーサ

## LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto 小海老とアボカド、フレッシュトマトのタルタル セルクル仕立て  
primo piatto カルチョフィと新じゃがの香草パン粉焼き アンチョビ風味のクレーマと共に  
Pasta 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ  
Pesce 真鯛と季節野菜のサルタート ローザマリナーナを添えて  
Carne 国産牛ランプのアロスト クレソンとフォンドヴォー2種のソースで  
Dolce トルタ ザッピオーサ

## LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino 小さなお出迎えの一皿  
Antipasto 小海老とアボカド、フレッシュトマトのタルタル セルクル仕立て  
primo piatto カルチョフィと新じゃがの香草パン粉焼き アンチョビ風味のクレーマと共に  
Pasta 桜海老と春キャベツの入ったトマトクリームソーススパゲティ  
Pesce オマール海老 真鯛のアクアパッツァ  
Carne 国産牛ランプのアロスト クレソンとフォンドヴォー2種のソースで  
Dolce トルタ ザッピオーサ