

スターター			
ブルスケッタ三連煎	10.00ユーロ	地元産水牛チーズのセレクション	10.00ユーロ
ブルスケッタの盛り合わせ		地元産チーズのセレクション	
ストラッチャッチャチーズ、コンファトマト、アンチョビを添えたブルスケッタ	8.00ユーロ	パルミジャーノ・レッジャーノとトリュフを添えたビーフカルパッチョ	18.00ユーロ
ストラッチャッチャ、トマトのコンフィ、アンチョビのブルスケッタ		パルミジャーノ・レッジャーノとトリュフを添えた牛肉のカルパッチョ	
パルマハムと水牛モッツァレラ	15.00ユーロ	トリュフ風味のロビオチクリームを添えたビーフタルタル	15.00ユーロ
パルマハムと水牛モッツァレラチーズ		トリュフ風味のチーズソースを添えたビーフタルタル	
コールドカットとチーズの盛り合わせ	15.00ユーロ	ムール貝のソテー	9.00ユーロ
肉とチーズのコールドカット		ムール貝のソテー	
精選された加工肉	10.00ユーロ	焼き野菜プレート	10.00ユーロ
加工肉のセレクション		焼き野菜	

<b>サラダ</b>			
サラダ			
甘酸っぱい味 - はうれん草、オレゴン、アーモンド、レーズン、フェンネル	10.00ユーロ	カリシャ風サラダ - グリーンサラダ、トマト、キュウリ、タマネギ、オリーブ、フェタチーズ	12.00ユーロ
はうれん草、オレゴン、アーモンド、レーズン、フェンネル		レタス、トマト、キュウリ、タマネギ、オリーブ、フェタチーズ	
チキン入りシーザーサラダ	14.00ユーロ	ボルゲーゼ・ルッコラ、ハチミツを添えた薄かい洋梨、クルミ、ゴルゴンゾーラチーズ	13.00ユーロ
チキン入りシーザーサラダ		ルッコラサラダ、クルミ、ゴルゴンゾーラチーズ、洋梨をハチミツでソテーしたもの	
水牛モッツァレラ入りカプレーゼ	13.00ユーロ		
モッツァレラとトマトのサラダ			

<b>パスタ</b>			
サフランクリームとエビのカルタムを添えたトンナレッリ	22.00ユーロ	新鮮なトマトとバジルを使ったタリアツェッレ	12.00ユーロ
サフランクリームとタルタルシュリンプ添えのトンナレッリ		トマトとバジルの自家製パスタ	
ボロネーゼチリジのタリアツェッレ	13.00ユーロ	リコッタチーズとほうれん草のラビオリ、チェリートマトとストラッチャッチャチーズ添え	14.00ユーロ
自家製ボロネーゼソースパスタ		ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ、チェリートマトとモッツァレラチーズ添え	
アサリのスパゲッティ	16.00ユーロ	4種のチーズを使ったニョッキ	12.00ユーロ
アサリのスパゲッティ		4種のチーズソースのニョッキ、ゴルゴンゾーラ、レッジャーノ、ペコリーノ、グリュイエール	
季節のトリュフ入りフェットチーネ	22.00ユーロ	シーフードフェットチーネ トマトソース添え	16.00ユーロ
自家製パスタと旬のトリュフ		シーフードとトマトソースの自家製パスタ・サーモン、エビ、イカ、ムール貝	
白ラガーとローズマリーのバットパスタ	13.00ユーロ		
自家製パスタ、牛ひき肉、チーズ、ローズマリー入り			

<b>伝統の第一</b>			
タリアリーニ・アッラ・グリチャ	12.00ユーロ	ブカティーニ・アッラ・アマトリチャーナ	13.00ユーロ
自家製パスタ、羊乳チーズとペーコン添え		トマトソース、ペーコン、チーズのパスタ	
スパゲッティ・カルボナーラ	13.00ユーロ	チーズと胡椒のタリアツェッレ	13.00ユーロ
ペーコン、チーズ、卵入りのパスタ		自家製パスタ、羊乳チーズと黒胡椒添え	

<b>肉と魚</b>			
肉と魚			
タコとジャガイモのテリヌ	18.00ユーロ	サルティンボッカ アッラ ロマーナの白ワイン煮	17.00ユーロ
タコとジャガイモの精製肉		仔牛肉のスライスをパルマハムとセージと共にマルサラソースで調理したもの	
焼き鮭	18.00ユーロ	デンマーク風フィレステーキ、グリーンペッパー添え、ゴルゴンゾーラチーズ、バター、クリームソース	25.00ユーロ
焼き鮭、サラダとポテト添え		ゴルゴンゾーラチーズ、バター、クリームソースを添えたフィレミニョン	
グルメビーフステーキ、ポテトと甘藷ソース添え、ペーコン、漬けたチェダーチーズ、トマト、レタス、キヤラメルオニオン	15.00ユーロ	デンマーク風牛肉スライス (300~350g)	24.00ユーロ
グルメビーフステーキは、ポテトとアグロドルチェソース添え、ペーコン、チェダーチーズ、トマト、レタス、キヤラメルオニオンが入っています。		薄切りビーフステーキ	
レモンホタテ	15.00ユーロ	カナダ産ブラックアンガスステーキ (400~450g)	34.00ユーロ
レモン添えエスカロップ		ブラックアンガスステーキ	
甘酸っぱいサルティンボッカとマルサラワイン	17.00ユーロ	デンマーク産ビーフステーキ (320~350g)	24.00ユーロ
仔牛肉のスライス、パルマハム、セージをマルサラソースで調理したもの		ビーフステーキ	

<b>ピザ</b>			
ローズマリー、塩、オリーブオイルを添えたフォカッチャ	6.00ユーロ	水牛モッツァレラとチェリートマトのピザ	12.00ユーロ
ホワイトピザ、ローズマリーと塩		チェリートマトとブッファラモzzarellaチーズのピザ	
野菜、ボルチーニ豆、水牛モッツァレラチーズのピザ	14.00ユーロ	サラミとレッジャーノチーズのピザ	12.00ユーロ
野菜、ボルチーニ豆、水牛モッツァレラチーズのピザ		ペパロニ、モッツァレラチーズ、パルメザンチーズのピザ	
マリナーラピザ	9.00ユーロ	マルグリータ	10.00ユーロ
トマト、アンチョビ、オレガノ、バジルを焼いたピザ		トマト、モッツァレラチーズ、バジルを焼いたピザ	
ハムとルッコラのピザ	13.00ユーロ		
パルマハムとルッコラのサラダを添えたピザ			

<b>副菜</b>			
副菜			
ミックスサラダ	5.00ユーロ	ローマブロッコリー	6.00ユーロ
ミックスサラダ		ローマンブロッコリー	
ローマ風アーチチョーク (季節限定)	8.00ユーロ	ペイドポテト	5.00ユーロ
ローマ風アーチチョーク (季節限定)		ペイドポテト	
チヨリのローマ風ソテー	8.00ユーロ		
オリーブオイル、ニンニク、鷹辛で炒めたチヨリ			

<b>デザート</b>			
イチゴまたはチョコレート入りのパンナコッタ	8.00ユーロ	チョコレートケーキとホットフォンデュ	8.00ユーロ
イチゴまたはチョコレートトッピングしたクリームプリン		温かいガナッシュを添えたチョコレートケーキ	
ストロベリーチーズケーキ	8.00ユーロ	ティラミス	8.00ユーロ
イチゴ入りチーズケーキ		マスカルポーネ、フィンガービスタック、ユーヒー	