

menù

平日ランチコース

Pranzo A

¥1,000

お好きなパスタ
エスプレッソ or 紅茶

Pranzo B

¥1,800

前菜盛り合わせ
お好きなパスタ
エスプレッソ or 紅茶

Pranzo C

¥3,300

前菜盛り合わせ
お好きなパスタ
(ハーフサイズ)
本日のお肉料理
エスプレッソ or 紅茶

本日のドルチェ (+¥550)

休日ランチコース

Pranzo A

¥4,180

前菜5種盛り合わせ
お好みのパスタ
本日の肉料理
ドルチェ
エスプレッソ or 紅茶

Pranzo B ※2名様より

¥6,380

トスカーナ前菜5種盛り合わせ
本日のスペシャル手打ちパスタ
ビステッカアッラフィオリエンティーナ
(Tボーンステーキ)
ドルチェ盛り合わせ
エスプレッソ or 紅茶

グラスワインやビールなどのドリンクも多数ご用意しております

menù

ディナーコース

Menù di Bistecca

ビステッカコース

¥7,700

トスカーナ風前菜盛り合わせ
ビステッカアッラフィオレンティーナ
(T ボーンステーキ)
選べるシンプルパスタ
エスプレッソ or 紅茶

Menù di Stagione

季節のコース

¥8,800

トスカーナ伝統のスープ
前菜 6 種盛り合わせ
パスタ 2 種
メイン 肉料理
ドルチェ
エスプレッソ or 紅茶

Menù consigliato dello chef

シェフのおすすめコース

¥13,200

厳選食材を使った本日の冷前菜
厳選食材を使った本日の温前菜
本日のスペシャルパスタ 2 種
メインのお魚料理
メインのお肉料理
本日のドルチェ
エスプレッソ or 紅茶

La nostra specialità

当店名物 / ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ
フィレンツェ流の T ボーンステーキ炭火焼です。

¥1,320 /100g ※500g より承ります	500g	¥6,600	… 2～3 名様
	700g	¥9,240	… 3～4 名様
	1kg	¥13,200	… 4～5 名様

※メニューに記載の価格は全て税込です。

※ディナータイムは、御席料として別途¥350 を頂戴しております。

menù

アラカルト

Antipasti

- ・インサラータ・ミスタ（野菜のサラダ） ¥800
- ・厳選したトマトとブッラータチーズのサラダ仕立て ¥1,650
- ・鶏レバーのクロストーネ ¥660
- ・炭火で焼いたトスカーナ風ガーリックトーストにラルドをのせて ¥660
- ・ランプレドット 牛の第4の胃袋とほうれん草の煮込み” フィレンツェの屋台風” ¥1,760
- ・ココットで蒸したハマグリとムール貝のインペパータ ¥1,980
- ・トスカーナ産の生ハムとサラミの盛り合わせ 2名様分 ¥1,980
- ・トスカーナ風 前菜盛り合わせ 2名様分 ¥2,860

Primi piatti

- ・ほうれん草とリコッタチーズを詰めたトルテッリ（ラビオリ） ¥1,960
- ・マンチーニ 極太スパゲッティを使った” カッチュッカータ”
（新鮮な魚介を少量のトマトと赤ワインで煮込んだトスカーナの海の Pasta） ¥3,520
- ・スパゲッティ アッラ カレッティエラ
（ニンニクと唐辛子の効いた辛いトマトソース） ¥1,650
- ・活オマール海老とトマトのリングイネ カルトッチョ仕立て
（半身のオマール海老とトマトの Pasta の紙包み焼き） ¥4,180

Secondi piatti

- ・本日のお魚料理 ¥2,800
※内容はスタッフにお尋ねください
- ・本日の炭火焼 ¥4,000～
※内容はスタッフにお尋ねください

Dolci / Formaggio

- ・イタリアチーズの3種盛り合わせ ¥1,980 円
- ・本日のドルチェ ¥880
※スタッフにお尋ねください

その他、季節の食材を使ったメニューもご提供しております

※メニューに記載の価格は全て税込です。

※ディナータイムは、御席料として別途¥350を頂戴しております。