

RECOMMEND

- ANTIPASTO -

前菜

甘海老とアボカトのタルタル カニ味噌卵黄ソース Shrimp and avocado tartar with crab miso mixed egg yolk sauce.	980円
菜の花とタラバガニのイタリアンオムレツ Italian omelet of rape blossoms and king crab.	1,080円
天使の海老のリグーリア風サラダ カッポンマーグロ Ligurian salad of angel shrimp. Style by cappon magro.	880円
天使の海老とあまおう,ストラッキーノチーズのカプレーゼ Angel shrimp and strawberry(amaou), stracchino cheese caprese.	780円
オマール海老のカターニャ風サラダ(カタラーナ) Omar Shrimp Catania Salad (Catalana).	880円

ANTIPASTO CALDO

温前菜

オマール海老のアヒージョ Ahijo : Omar shrimp in garlic oil.	1,560円
ズワイガニの入ったライスコロケ アランチャーニ Arancini : Rice croquette with snow crab.	1,200円

- PIZZA -

ピッツァ

ズワイガニと寒締めほうれん草のトマトソースピッツァ Pizza with snow crab and cold tightening spinach, tomato sauce.	2,000円
ズワイガニ、アンチョビ、菜の花とリコッタチーズのピッツァ Pizza with snow crab, anchovies, rape blossoms and ricotta cheese.	1,800円

- PASTA -

パスタ

ズワイガニと菜の花、春菊のペペロンチーノスパゲティ Spaghetti peperoncino of snow crab, corn marigold and rape blossoms.	1,500円
海老とエリンギのトマトクリームスパゲティ Tomato cream sauce spaghetti with shrimp and eryngii.	1,280円
ワタリガニのトマトクリーム リングイネ Tomato cream sauce linguine with cotton crab.	1,300円

- MAIN -

メイン

皇帝海老のカダイフ包み焼き Grilled shrimp wrapped in kadaifu	2,400円
ラルドを巻いた有頭海老のソテー 春菊のソース Sautéed of lard wrapped shrimp with corn marigold sauce.	2,200円
オマール海老とアサリ・ムール貝のペスカトーレ・アル・カルトッチョ (カンパーニャ伝統料理 魚介の紙包み焼き) Pescatore al Cartoccio of omar shrimp and littleneck clams, mussels. (Campagna traditional cuisine , Grilled seafood wrapped in paper.)	2,400円

※メニュー価格は、税別表示でございます。別途消費税が加算されます。

All prices are excluding sales tax. An additional 8% sales tax will be added to the final bill.