

# LA VEDUTA

## アラカルト

### 前菜

フルーツトマトのカプレーゼ | 4,000  
トマト モッツァレラ バジリコ

鱈のマリナート | 4,500  
カポナータ フレッタ 平飼い卵 いくら

春豆のベルタータ | 2,300  
新玉ねぎのクレマ ベーコン スプラウト

### パスタ&リゾット

ビアンコ ボロネーゼ | 5,000  
豚トロミンチ 白ワイン ペコリーノ ロマーノ

ホタルイカのリングイネ | 5,000  
春キャベツ アンチョビ 発酵バター

リゾット サルシッチャ | 5,200  
アクエレット 豚ミンチ ザッフェラーノ

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

# L A V E D U T A

## 魚料理 肉料理

鱈のインパデッラ | 5,900

サクラエビ サルサヴェルデ ポモドーロ

地鶏胸肉のアロースト | 6,500

アスパラガス スプニョーラ マルサラ

和牛フィレ肉のビステッカ (150g) | 11,000

トリュフ ポレンタ バローロソース

## デザート

パンナコッタ | 2,300

柑橘 塩クランブル メープルシロップのジェラート

フィレンツェ風スキアッチャータ | 2,300

苺 弓削牧場フロマージュフレ トンカ豆

ジェラート(1個) | 800

バニラ チョコレート ベリー メープルシロップ

## チーズ

チーズの盛り合わせ | 3,500

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。