

# L A V E D U T A

## アラカルト

### 前菜

フルーツトマトのカプレーゼ | 4,500  
トマト モッツァレラ バジリコ

真鯛のクルード | 4,900  
アスパラガス いくら 湯葉

春キャベツのベルタータ | 3,000  
ベーコン 地鶏もも肉 パッサテッリ

### 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

桜海老のリングイネ | 5,000

木の芽 筍 ボッタルガ

アクアパッツァ風リゾット | 5,200

メバル アクエレッロ ホタルイカ

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

鱒のインパナート | 6,500

エルベ アロマティケ 平飼い金鶏卵 ポモドーロ

仔牛肉のアルフォルノ | 6,900

春豆 スプニョーラ マルサラワイン

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

苺のブディーノ | 2,800

兵庫県 弓削牧場フロマージュフレ 塩クランブル キャラメルのジェラート

柑橘のクロスタータ | 2,800

メリンガ 松の実 百花蜜

ジェラート | 1ヶ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。