

MENU STAGIONALE

季節のメニュー

【ANTIPASTO 前菜】	
“Caviare” – Caviar with Sour Cream Mousse and Potato, Micro Greens*	33
サワークリームのみースとポテト、キャビアをのせて、マイクログリーン添え	
“Insalata di Granchio” – Venetian Style Snow Crab Salad with Endive	21
ベネツィア風ズワイガニのサラダ、エンダイブと共に	
【OMELETTE オムレツ】	
Omelette with Summer Truffle, Mushroom Sauce*	43
サマートリュフの半熟オムレツ、マッシュルームソース	
【PASTA パスタ】	
“Pescatore” – Scampi and Seafood Spaghetti, Tomato Sauce	38
「ペスカトーレ」赤座海老といろいろな魚介類を使ったスパゲッティ、トマトソース	
【RISOTTO リゾット】	
Risotto Parmigiano with Summer Truffle	43
サマートリュフのパルメザンリゾット	
【SECONDO メイン】	
Bistecca alla Fiorentina - Grilled Black Angus T-Bone Steak, Homemade Mustard Sauce	99
ブラックアンガス牛のT ボーンステーキ「ビステッカ」、フィレンツェ風、自家製マスタード添え	

ANTIPASTO 前菜

Tuna Carpaccio with Sicilian Lemon Sauce*	19
ハワイ産マグロのカルパッチョ、シチリア風レモンソース	
Grilled Scallop and Shrimp with Dried Tomato, Capers and Black Olive	19
ホタテとエビのグリル、ドライトマト ケッパー 黒オリーブと共に	
Seared Filet Mignon with Arugula Salad*	19
カルパッチョ風軽くあぶった牛ヒレ肉のスライス、ルッコラのサラダと共に	
Green Asparagus and Seppie Al Forno, Olives	18
グリーンアスパラガスと甲イカのオープン焼き	

ZUPPA e INSALATA スープとサラダ

Portabella Soup with Lemon Cream	12
ホルタバッラのスープ、レモンクリームを添えて	
“Caprese Bernini” – Bernini Style Caprese Salad	18
ベルニーニ風カプレーゼサラダ	
Roasted Mushroom Salad Topped with Parmigiano	17
いろいろなキノコの温かいサラダ、薄切りパルミジャーノ添え	
Artichoke and Green Olive Salad	14
アーティチョークとグリーンオリーブのサラダ	

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PASTA パスタ

SPAGHETTI スパゲッティ

“Ricci di Mare” – Fresh Sea Urchin, Peperoncino Style*	37
ベルニーニ風生ウニのペペロンチーノ	
“Vongole Bianco” – Fresh Clams and White Wine, Peperoncino Style	27
「ボンゴレビアンコ」新鮮なアサリ、白ワインとガーリック、チリペッパー	
“Chicken Carbonara” – Creamy Spicy Chicken Sauce	23
「チキンカルボナーラ」ピザ窯で焼き上げたスパイシーチキン	
“Pomodoro” - Fresh Tomato and Fresh Mozzarella	23
「ポモドーロ」新鮮トマトとフレッシュモッツァレラチーズ	

RIGATONI リガトーニ

“Amatriciana” – Spicy Tomato Sauce with Homemade Pancetta and Onion	23
「アマトリチアーナ」自家製ペーコン「パンチェッタ」	
“Beef Ragù” – Braised Angus Beef Meat Sauce	23
アンガス牛のビーフシチュー風ミートソース	

PIZZA ROMANA ~ ROMA STYLE PIZZA ローマスタイルのピッツァ

ROSSA (with Tomato sauce トマトソース)

“Prosciutto e Mascarpone” – Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mascarpone with Tomato Cream Sauce	23
モッツァレラチーズ、パルマ産生ハム、マスカルポーネチーズ、トマトクリームソース	
“Francescana” – Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mushrooms	23
モッツァレラチーズ、パルマ産生ハム、キノコ	
“Diavola” – Mozzarella and Spicy Salami	22
モッツァレラチーズ、スパイシーサラミ	
“Margherita” – Mozzarella and Basil	20
モッツァレラチーズ、バジル	

BIANCA (without Tomato sauce トマトソースなし)

“Norcia” – Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Walnut and Truffle Oil	23
モッツァレラチーズ、イタリアンソーセージ、キノコ、くるみ、トリュフオイル	
“Quattro Formaggi” – Mozzarella, Asiago, Gorgonzola and Parmigiano	22
4種のチーズ – モッツァレラ、アジアーゴ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ	

SECONDO メイン

“Tagliata” – Grilled Angus Beef Steak with Balsamic Reduction on a Bed of Arugula and Parmigiano*	42
アンガス牛のスライスステーキ「タリアータ」、バルサミコソース、ルッコラとパルミジャーノと共に	
Half Chicken “Al Forno” – Crispy Roasted Chicken, Bernini Style	32
ピザ窯焼き若鶏のロースト	