



# *Spring menu*

EAT ALY

# SAPORI PRIMAVERILI ITALIANI

イタリアの春の味



## SALUMI E FORMAGGI

春のハム&チーズ盛り合わせ ¥1,480

モルタデッラ、プロシュットコット、モッツアレラ、  
ルーコラ、グリッシーニ



## TAGLIOLINI CON BOTTARGA E CIMA DI RAPA

からすみと菜の花のタリオリーニ ¥2,480

菜の花にからすみを添えた春らしい一皿。  
細い生パスタ、タリオリーニとの相性も絶妙です。



## TAGLIATELLE CON GAMBERI E ASPARAGI

海老とアスパラのタリアテッレ ¥2,480

プリッとした海老と旬のアスパラを、平打ちパスタタリアテッレ  
と和えた、風味豊かな味。

\*当店で提供しております一部のパスタにつきまして、「そば」を含む製品を  
製造している工場で作成しております。

\*全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギーが微量に  
混入する可能性があります。

## MENÙ DI PRIMAVERA

### プリマベラコース

お1人様 ¥5,980

#### Antipasto

春のハム&チーズ盛り合わせ

#### Pasta

下記よりお選びください

カラスミと菜の花のタリオリーニ

海老とアスパラのタリアテッレ

フレッシュトマトのタリオリーニ

#### Secondo

下記よりお選びください

豚と季節野菜のグリル

黒毛和牛のタリアータ (+ ¥500)

#### Dolce

コロンバジェラート添え

#### Caffè e tisane

下記よりお選びください

エスプレッソ

アメリカーノ(アイス/ホット)

カモミールティー / 食後のハーブティー

### 春のパスタコース

お1人様 ¥4,600

上記プリマベラコースよりメインのお料理

Secondoをのぞいたコースです。

春の味をカジュアルにお楽しみいただけます。

価格は全て税込価格です

# VINO

## 春のおすすめワイン



POGGIO LE VOLPI / ROMA ROSÉ

ポッジョ レ ヴォルピ / ローマ ロゼ

フレッシュな果実感とミネラルを感じる快活で調和のとれた味わいのロゼ。

品種: モンテプルチャーノ、シラー 産地: ラツィオ州

glass ¥880 / bottle ¥5,800



SERAFINI & VIDOTTO / MANZONI BIANCO

セラフィニ&ヴィドット / マンツォーニ ビアンコ

柑橘系フルーツ、白桃のようなフレッシュな香りと、芳醇で心地よいミネラル感のある白ワイン。

品種: マンツォーニ 産地: ヴェネト州

glass ¥ 880 / bottle ¥ 5,800



SERAFINI & VIDOTTO / PINOT NERO

セラフィニ&ヴィドット / ピノ ネーロ

ベリー系のフレッシュな香りと、丸みのあるタンニン、果実味のバランスが取れた味わいです。

品種: ピノ・ネーロ 産地: ヴェネト州

glass ¥ 880 / bottle ¥ 5,800

## Bibita analcolica alla FRUTTA

### イタリアンジュース

新鮮な素材を生かした果汁100%ジュース

プローゼ / オレンジ ジュース ¥ 870

プローゼ / アップル ジュース ¥ 870

リグーリア州で作られるマンダリン風味のソーダ

ニアスカ ポルトフィーノ /  
マンダリナータ

¥ 870

価格は全て税込価格です

# COLOMBA CON GELATO

## コロンバ ジェラート添え

¥980

イタリア人にとって、とても大切な春のイベント「イースター」。  
鳩の形をしたコロンバはイースターには欠かせないドルチェです。

表面のアーモンドとパール  
シュガーが口の中で生地との  
絶妙なハーモニーを奏でます

バター＆新鮮な卵で、ふんわり軽く、  
それでいてリッチな味わい

天然酵母の長時間発酵で生まれる、  
しっとりふわふわの生地



## COLOMBA

マーケットにて販売中

新鮮な空気と綺麗な水に包まれたモンヴィーゾの麓で伝統的製法と、最高の材料で作られる  
ボニファンティ社の上質な味わいをお楽しみください。



レーズン&オレンジ1kg  
¥4,980



洋梨&ピーチ750g  
¥4,000



フルーツ750g  
¥4,000



柑橘フルーツ750g  
¥4,000

価格は全て税込価格です