

# SPECIALITE

*Godetevi l'estate*



*Bistecca di manzo*

Angus Beef Bistecca (500g)

アンガス牛ザブトンの  
ビステッカ (500g)

¥4,800

華やかな香りと風味豊かなチーズと合わせると、  
いつもとは違う肉の旨味や  
奥行きのある味わいを感じられます。

Sautéed Pork Spare Ribs with  
Balsamic Vinegar

豚スペアリブの  
バルサミコ酢ソテー

¥1,600

ジューシーな豚スペアリブをバルサミコ酢で  
香ばしくソテーした一皿です。バルサミコ酢の  
コクと甘みが、肉の旨味を引き立てます。



*Costoletta di Maiale*

Shine Muscat Grapes and  
Homemade mozzarella cheese

シャインマスカットと  
自家製モッツアレラチーズ

¥1,500

シャインマスカットのフルーティな甘さと  
濃厚なチーズの風味が口の中で広がり、  
爽やかで上品な味わいが魅力の一品です。



*Mozzarella fatta in casa*