

Piatti Autunnali di Carne

SPECIALITE

秋のカルネフェア



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

**Homemade Lardo's and
Grilled Fresh Sausage Mustard Sauce**

**自家製ラルド(豚の塩漬け)と
生ソーセージグリル
マスタードソース**

¥1,400

程よい塩気のラルドと、ジューシーなソーセージの
組み合わせが絶妙。相性の良いマスタードソースと
一緒にお召し上がりください



Lardo e salsicce