

*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*