

Autunno Specialita



Beef Skirt Steak (500g)

牛サガリのタリアータ

サラダ仕立て

ボルドーズソース (300g)

¥3,300

柔らかくジューシーな肉質の希少部位「牛サガリ」を、サラダ仕立てで。芳醇なボルドーワインを使ったボルドーズソースが肉にも野菜にもよく合い味を一層引き立てます。

Sauté di trippa di manzo e fagioli italiani con salvia

**牛ホルモンとイタリア豆の
セージソテー**

¥1,500

揚げた牛ホルモンとイタリアの豆をセージで香ばしく炒めた一皿。ホルモンの旨みと豆の食感、セージの風味があとを引く美味しさ。ワインにもビールにもよく合います。



Sauté di trippa

Porcini Frittata



Italian Porcini Mushroom Frittata

**イタリア産ポルチーニの
フリッタータ**

¥1,500

ふわとろに仕上げたフリッタータに香り高いポルチーニを閉じ込め、さらにポルチーニとマルサラワインの特製ソースをかけました。芳醇な香りを存分に堪能できる一品です。