

前菜 *antipasto*

- ・川場村ブラータチーズのカプレーゼ **Burrata caprese ¥2900**
- ・南房総産有機野菜のパーニャカウダ **Bagna cauda ¥1600**
- ・福岡県産 "ふるの牛" と黒トリュフのカルパッチョ **Beef&Truffle carpaccio ¥2900**
- ・天草鮮魚のカルパッチョ **Fish carpaccio ¥1800**
- ・生ハムとニョッコフリット **¥1900**
- ・奥久慈卵のインココット黒トリュフをかけて **Eggs en cocotte with truffle ¥2900**
- ・黒毛和牛トリッパと豆の煮込み レンツォ風 **Renzo style beef trippa ¥1800**
- ・ロースハムとカシューナッツをのせたサラダ **Hum and cashew nuts salad ¥1600**
- ・縄文スイートポークのサルシッチャ **Pork salsciccia ¥1800**
- ・二宮さんが育てたホロホロ鳥のテリーヌ **Guinea fowl terrine ¥1600**

小皿料理 *stuzzichini* All ¥700

- ・サラミフィノッキオーナ **salami finocchiona**
- ・季節野菜のフリッタータ **frittata**
- ・ジェラートパルミジャーノ **gelato di parmigiano**
- ・富浦産 真サバのマリネ **Marinated mackerel**
- ・ピクルス **pickles**
- ☆ 小皿料理を中心に おまかせ5種盛り合わせ **mix appetizer ¥2100**

手打ちパスタ *Handmade pasta*

- ・タヤリン 黒トリュフをかけて **Tajarin with truffle ¥2900**
- ・ウンブリケッリ アマトリチャーナ **Umbrichelli amatriciana ¥1900**
- ・からすみのコルドネッティ **Cordonetti long pasta with bottarga ¥1900**
- ・タリアテッレ ボロニエーゼ **Tagliatelle Bolognese ¥1800**
- ・じゃがいものニョッキゴルゴンゾーラソース **Potato gnocchi gorgonzola sauce ¥1800**
- ・アンナ風ラザーニャ **Lasagna ¥1700**

メイン料理 *main dishes*

- ・天草鮮魚のオープン焼き **¥ 時価** (内容は黒板をご覧ください)
- ・福岡県産 "ふるの牛" のロースト **Beef Roast ¥3800**
- ・ひな鳥モモ肉のロースト アメリゴ風 **Roasted Chicken ¥1800**
- ・仔羊Tボーンのオープン焼き **¥3200**

パンとオリーブオイル *Bread & Olive oli*

- ・本日の自家製パン 1カット **Today's bread 1cuts ¥150**
- ・シチリア産EVOオリーブオイル **EVO Olive oil ¥500**

ドルチェ *Dessert*

- ・クラシック パンナコッタ **Classic Panna cotta ¥700**
- ・ティラミス **Tiramisu ¥800**
- ・牛乳のジェラート **Milk Gelato ¥600**
アレンジ～バルサミコorアマレットorエスプレッソをかけて+¥300～
arrange ~ with balsamic or Amaretto or Espresso +¥300～
- ・ピスタチオのジェラート **Pistachio Gelato ¥800**

カフェ *Caffe*

- ・エスプレッソ **espresso ¥400**・アメリカーノ **Americano ¥500**
- ・紅茶 **Tea ¥500** ・ハーブティー **Herb Tea ¥500**
- ・カプチーノ **Cappuccino ¥650**・カフェラテ **Caffe e latte ¥650**