

# la cucina

## The classic Italian lunch

You can enjoy all menu in a la carte / 全てのメニューはアラカルトでもお楽しみいただけます

Please choose from the following / 下記メニューより好きなメニューをお選びください

### Verde ヴェルデ

Choice of one antipasto  
前菜をお選びください

Choice of one primo piatto  
プリモピアットをお選びください

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

### Bianco ビアンコ

Choice of one antipasto  
前菜をお選びください

Choice of one primo piatto  
プリモピアットをお選びください

Choice of one dolce  
ドルチェをお選びください

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

### Rosso ロッシ

Choice of one antipasto  
前菜をお選びください

Choice of one primo piatto  
プリモピアットをお選びください

Choice of one second piatto  
セコンドピアットをお選びください

Choice of one dolce  
ドルチェをお選びください

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

### North Italy 北イタリア

Slow roasted Saroma beef tenderloin carpaccio  
Parmigiano reggiano, baby leaf  
サロマ牛テンドーロイン 低温ローストカルパッチョ  
パルミジャーノレッジャーノ ベビーリーフ

Chitarra, amatriciana  
pancetta, pecorino romano  
キタラ アマトリチャーナ  
パンチェッタ ペコリーノロマーノ

Saltinbocca  
sage, fond de veau sauce  
仔牛ロースのサルティンボッカ  
セージ フォンドヴォーソース

Amor polenta  
Corn flour almond cake, orange marmalade  
アモール・ポレンタ  
トウモロコシ粉とアーモンドのケーキ オレンジマーマレード

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

### Antipasto

前菜

Antipasto  
Dry-cured ham salad, balsamic dressing  
parmesan, seasonal fruits  
生ハムサラダ パルサミコドレッシング  
パルメザン 季節のフルーツ

Caprese, tomatoes, mozzarella  
カプレーゼ トマト モッツアレラ

Carpaccio of today's fish  
black olive and dried tomato dressing  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
黒オリーブとドライトマトドレッシング

Pest Genovese marinated shrimp and zucchini  
cherry tomatoes  
海老とズッキーニのジェノベーゼマリネ  
チェリートマト

Soup of the day  
本日のスープ

### Primo piatto

プリモピアット

Pasta  
Spaghettini, Genovese sauce  
shrimp, squid, green beans, potatoes  
スパゲッティーニ ジェノベーゼ  
海老 ヤリイカ インゲン ポテト

Spaghetti, chicken leg ragout  
onion and mushroom duxelles  
スパゲッティ 鶏もも肉のラグー  
玉ねぎときのこのデュクセル

Spaghetti, classic Bolognese  
スパゲッティ クラシックボローネーゼ

Linguine piccole, frutti di mare  
リングイネピッコレ フルッティ ディ マーレ

Risotto  
Risotto of the day  
本日のリゾット

### Second piatto

セコンドピアット

Pesce  
Grilled fish of the day,  
bagne cauda sauce  
本日の鮮魚のグリル  
バーニャカウダソース

Aquapazza of the day  
tomatoes, basil, olives, capers  
本日の鮮魚のアクアパッツァ  
トマト バasil オリーブ ケッパー

Carne  
Porchetta  
roasted pork shoulder, checca sauce  
ボルケッタ  
豚肩ロースのロースト ケッカソース

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin  
balsamic sauce  
味わい 葡萄牛サーロインのグリル  
パルサミソース

### Dolce

ドルチェ

Dolce  
Tiramisu  
ティラミス

Caramel panna cotta, coffee, amaretti  
キャラメルパナコッタ コーヒー アマレッティ

Sicily pistachio ice cream  
pineapple compote  
シチリア産ピスタチオのアイスクリーム  
パイナップルコンポート

Antipasto misto will be provided for groups of 8 or more people.

8名様以上のご利用の際は、前菜を盛り合わせでご用意させていただきます。

la cucina serves carnaroli rice from Italy.

ラ クッチーナでは、イタリア産リゾット米のカルナローリを使用しております。