

la cucina

Appetizer アペタイザー

Bruschetta
mushrooms and eggplant caponata, bread
ブルスケッタ
マッシュルームと茄子のカポナータ

Arugula salad
semi-dried tomatoes, cherry tomatoes
balsamic dressing
ルッコラサラダ
セミドライトマト フレッシュトマト
バルサミコドレッシング

Caprese ⑤
tomatoes, mozzarella cheese, basil
カプレーゼ
トマト モッツアレラ バジル

Carpaccio of today’s fish
caviar, bottarga, salmon roe
鮮魚のカルパッチョ
キャビア からすみ いくら

Dry-cured ham "Hamon Minakami"
arugula
群馬県産ハム"はもんみなかみ"
ルッコラ

Arancini
truffle, mushrooms, parmesan cheese
mozzarella cheese
アランチーニ
トリュフ 茸 パルメザンチーズ
モッツアレラチーズ

Torippa
tripe, tomato, sage, parmesan cheese
国産牛トリッパのトマト煮込み
ハチノス トマト セージ パルメザンチーズ

Fried calamari
squid, seasonal vegetables, tartar sauce, lemon
フライドカラマリ
ヤリイカ 季節野菜 タルタルソース レモン

Pasta パスタ

Spaghettini garlic, olive oil and chili
pancetta
スパゲッティーニ ペペロンチーノ
パンチェッタ

Spaghetti carbonara
pancetta, egg, parmesan cheese, black pepper
スパゲッティ カルボナーラ
パンチェッタ 卵 パルメザンチーズ 黒胡椒

Bucatini amatriciana
pancetta, pecorino cheese
ブカティーニ アマトリチャーナ
パンチェッタ ペコリーノチーズ

Linguine piccole vongole bianco
clam, colatura, bottarga
リングイネ ピッコレ ボンゴレ ビアンコ
アサリ 魚醤 ポッタルガ

Homemade tagliatelle classic Bolognese ragù ⑤
beef, pork, tomato sauce, parmesan cheese
自家製タリアテッレ クラシック ボロネーゼ
牛肉 豚肉 トマトソース パルメザンチーズ

Gluten free penne ⑤
soy meat and mixed beans ragout
グルテンフリーペンネ
大豆ミートとミックスビーンズのラグー

Linguine pescatora
shrimp, squid, small scallop, clam, mussel, tomato sauce
リングイネ ペスカトーレ
海老 イカ 小柱 アサリ ムール貝 トマトソース

Risotto リゾット

Risotto of the day
本日のリゾット

Pizza ピザ
Small
16cm
Regular
28cm

Margherita ⑤
Mozzarella cheese, basil, tomato sauce
マルゲリータ
モッツアレラチーズ バジル トマトソース

Quattro formaggio ⑤
gorgonzola cheese, parmesan cheese
mozzarella cheese, scamorza cheese
クワトロフォルマggio
ゴルゴンゾーラチーズ パルメザンチーズ
モッツアレラチーズ スカモルツァチーズ

Funghi ⑤
salsiccia, mushroom, chestnut
parmesan cheese, Japanese mustard greens
フンギ
サルシッチャ マッシュルーム 栗
パルメザンチーズ 水菜

Roma style crispy pizza
mozzarella cheese, parmesan cheese, arugula
Japanese dry-cured ham "Hamon Minakami"
tomato sauce
ローマ風クリスピーピザ
モッツアレラチーズ パルメザンチーズ ルッコラ
群馬県産ハム"はもんみなかみ" トマトソース

Main メイン

"Grigliata Mista", checca sauce
fish of the day, prawn, squid, scallop
seasonal vegetables
"グリリアータミスタ" ケッカソース
本日の鮮魚 海老 烏賊 ホタテ
季節野菜

Daisen chicken involtini, porcini cream sauce
chestnuts, mushrooms, pumpkin puree
大山地鶏のインボルティーニ
ポルチーニクリームソース
栗 マッシュルーム かぼちゃのピューレ

Grilled Wagyu beef sirloin "Jinnai Wagyu Aka"
神内和牛"あか"サーロインのグリル 60g
120g

Grilled Wagyu tenderloin
黒毛和牛テンダーロインのグリル 60g
120g

Grilled Wagyu tenderloin "Hida beef"
"飛騨牛"テンダーロインのグリル 60g
120g

served with Marsala sauce, checca sauce and seasonal vegetables
マルサラソース、ケッカソース、季節の野菜と共にご提供します

⑤Signature dish / Chef’s recommendation / ⑤Vegetarian