

la cucina

Appetizer アペタイザー

Bruschetta 3pcs
Tasmanian salmon rillettes
ブルスケッタ
タスマニアサーモンのリエッタ

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
群馬県産生ハム はもんみなかみ
ルッコラ

Arancini 3pcs
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ゲー

Rigatoni, gorgonzola cheese cream sauce
smoked chicken, walnuts, trevis
リガトーニ ゴルゴンゾーラチーズクリームソース
スモークチキン クルミ トレビス

Risotto リゾット

Risotto of the day
本日のリゾット

Truffle risotto
トリュフリゾット

Pizza ピッツァ Small Regular
16cm 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 フォルマッジォ
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 マッシュルूम 栗
パルメザンチーズ 水菜

Truffle crispy pizza
mushroom cream, parmesan cheese
トリュフのクリスピーピザ
マッシュルूमクリーム パルメザン

Main メイン

Grigliata Mista, checca sauce
fish of the day, scampi, squid, scallop
グリリアータミスタ ケッカソース
本日の鮮魚 鬼手長海老 烏賊 ホタテ

Roasted Iwate Tanohata duck
aged balsamic sauce, polenta fritto
岩手県産たのはた鴨のロースト
熟成バルサミコソース ポレンタフリット

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin
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 Hida beef tenderloin
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

la cucina

Dessert デザート

Tiramisu ㊟
ティラミス

Crema catalana
クレマカタラーナ

Chocolate panna cotta
berry sauce
チョコレートパンナコッタ
ベリーソース

Limoncello baba
yuzu granita
リモンチェッロのババ
柚子のグラニータ

Gelato or sorbet l scp
vanilla, chocolate, pistachio, raspberry
ジェラート/ソルベ
バニラ チョコレート ピスタチオ ラズベリー

Italian cheese plate
Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano
Gorgonzola dolce, scamorza
イタリアンチーズプレート
パルミジャーノレッジャーノ ペコリーノロマーノ
ゴルゴンゾーラドルチェ スカモルツァ

㊟Signature dish / Chef's recommendation

Digestif 食後酒 / Café カフェ

Blended Scotch Whisky
Chivas Regal 12 years
シーバス リーガル 12 年

Ballantine 17 years
バランタイン 17 年

Single Malt Whisky
Islands
Talisker 10 years
タリスカー 10 年

Speyside
The Macallan 12 years
ザ マッカラン 12 年

Islay
Bruichladich The Classic Laddie
ブルックラディ ザ クラシック ラディ

American Whisky
Maker's Mark Red Top
メーカーズ マーク レッド トップ

Japanese Whisky
Hibiki Blender's Choice
響 ブレンダーズ チョイス

Yamazaki 12 years
山崎 12 年

Hakushu 12 years
白州 12 年

Grappa
Nonino Grappa
Monovitigno Chardonnay in Barriques
ノニーノ グラッパ
モノヴィティーニョ シャルドネ バリック

Poli Grappa di Luce Della Vite
ポリ グラッパ ディ ルーチェ ヴィーテ

Liqueurs
Limoncello
リモンチェッロ

Nocello
ノチェロ

Tea and coffee
Earl Grey, assam, darjeeling
アールグレイ アッサム ダージリン

Chamomile, peppermint, lemongrass
カモミール ペパーミント レモングラス

Coffee, Espresso, Caffé latte, Cappuccino
コーヒー エスプレッソ
カフェラテ カプチーノ