



Appetizer

前菜

Seasonal pickles

季節のピクルス

700yen

Marinade olives and dried tomatoes

オリーブとドライトマトのマリネ

700yen

Fresh oysters

生牡蠣

800yen

Egg with mayonnaise and truffle source

ウフマヨトリュフ

900yen

Tripper tomato stew

トリッパのトマト煮込み

1,400yen

Sherry marinade soft fatty tuna

本マグロ中トロのシェリー漬け 1,500yen

Grilled salted pork belly

塩漬け三枚豚のグリル 1,500yen

Galantine of chicken, cartilage and white liver

若鶏と軟骨と白レバーのガラントイーヌ 1,600yen

Lemon marinade scallops and shrimps

帆立と海老のレモンマリネ 1,800yen

Prosciutto of iberian pig and fruits

イベリコベジョータとフルーツ 2,000yen



Salad

サラダ

Delicious dressing salad

美味しいドレッシングのサラダ

レギュラー 1,400yen

ハーフ 800yen

Hot salad

温かいサラダ

レギュラー 1,400yen

ハーフ 800yen

Vegetable garden style bagna cauda

菜園風バーニャカウダ

レギュラー 2,200yen

ハーフ 1,400yen



Pasta

パスタ

Seasonal vegetables aglio olio

季節の野菜のアーリオ・オーリオ 1,800yen

Homemade boar bacon carbonara

自家製 猪ベーコンのカルボナーラ 2,000yen

Americaine of engal shrimp

天使の海老のアメリケーヌソース 2,000yen

Boar meat and pork sausage with broccoli

猪豚サルシッチャとブロッコリーのパスタ 2,200yen

Gibier bolognese

ジビエのボロネーゼ 2,200yen



Meat Gibier

肉料理 - ジビエ -

Roast deer loin

鹿ロースのアルフォルノ

3,500yen

Wild boar fillet saltimbocca

猪フィレのサルティンボッカ

3,800yen

Hare tomato stew cauiatore

ウサギのカチャトーラ

4,200yen

L bone steak of florence

ビステッカ アツラ フィオレンティーナ Lボーン ※要予約 14,000yen