

Primo Piatto ~パスタ料理~

本場ナポリの味



“ナポリ風ラグー” 牛肉のオニオン煮込みのリガトーニ **¥1590**
(¥1749)
(コース+¥330)

本場ナポリのミートソース。
ブロックのままの牛肉と肉の3倍以上の玉ねぎをじっくり長時間煮込んで
柔らかくなったお肉と玉ねぎの甘味がそのままソースになったナポリ風のミートソースです。
肉の繊維質もあり食べ応え十分で、ワインも欲しくなる一品です。



“コラトゥーラ和え極太スパゲティ” **¥1390**
(¥1529)
(コース+¥110)

※修行先の本場の味を再現するために極太パスタを
少し固めにボイルしてお出しさせて頂いております。

ナポリ近郊のチェターラ名物の“コラトゥーラ”というイワシの魚醤と生のニンニクと
オリーブオイル、パセリだけで和えただけのとてもマニアックでクセになるパスタです。

コラトゥーラ・・・アンチョビの上澄みを熟成させ、何度もろ過したようなもの。
海の香りと塩気、魚の旨味が特徴的な天然うま味調味料です。



トマトソースと
フレッシュバジリコの
スパゲティ **¥1100**
(¥1210)



サルデーニャ産
カラスミの
ペペロンチーノ
スパゲティ **¥1390**
(¥1529)
(コース+¥110)



濃厚&クリーミー
カルボナーラ
スパゲティ **¥1390**
(¥1529)
(コース+¥110)



ナスとベーコンの
トマトソース
スパゲティ **¥1290**
(¥1419)



サンタルチア名物!
おぼれダコの
トマトソースの
スパゲティ **¥1290**
(¥1419)



スモークサーモンと
お野菜の
クリームソース
スパゲティ **¥1290**
(¥1419)



世界3大ブルーチーズ
ゴルゴンゾーラ
チーズのペンネ **¥1390**
(¥1529)
(コース+¥110)



ナポリ風
たっぷりアサリの
スパゲティ **¥1490**
(¥1639)
(コース+¥220)



キノコの王様!
ポルチーニ茸と
サルシッチャの
クリームソースの
タリアテッレ **¥1590**(¥1749)
(コース+¥330)

・ピリ辛トマトソース
アラビアータのペンネ **¥1290**
(¥1419)

・にんにくとペペロンチーノの
スパゲティ **¥1290**
(¥1419)

※ ()内はすべて税込表示です