

## Antipasti

- 1 Bruschetta della casa (¥800)  
南イタリア風ブルスケッタ
- 2 Vitello tonnato (¥1,700)  
仔牛の薄切りアンチョビ、ケッパー、ツナソース
- 3 Prosciutto di Parma (¥2,200)  
パルマ産生ハム
- 4 Carpaccio ricotta parmigiano (¥2,200)  
牛肉のカルパッチョ、ルコラとパルメザンチーズ
- 5 Caponata siciliana (¥1,500)  
シチリア風野菜のトマトソース煮
- 6 Pesce marinato (¥2,000)  
季節の鮮魚のマリネ
- 7 Mozzarella alla caprese (¥1,800)  
モッツアレラチーズとフレッシュトマトのサラダ仕立て
- 8 Antipasto misto (¥2,100)  
前菜の盛り合わせ
- 9 Cozze e fagioli alla contadina (¥1,900)  
金時豆のスーフ・田舎風
- 10 Carpaccio di pesce patate di olive (¥2,100)  
本日の鮮魚の温製カルパッチョ
- 11 Zuppa del giorno (¥900)  
本日のスープ

## Insalata

- 12 Insalata verde (¥1,100)  
グリーンサラダ
- 13 Insalata Speciale (¥1,700)  
(エリオの家の特製サラダ)
- 14 Insalata pomodoro (¥1,100)  
ケッパー、オニオン、トマトサラダ

## Primi Piatti

- 15 Spaghetti ai frutti di mare (¥2,000)  
海の幸のスパゲッティ
- 16 Trenette al pesto genovese (¥1,900)  
バジリコペーストトレネッテジェノバ風
- 17 Penne all'arrabbiata (¥1,700)  
辛味トマトソースペンネ
- 18 Fusilli alla calabrese (¥1,950)  
フジイリパスタのサラミスリカラブリア風
- 19 Rigatoni al gorgonzola (¥1,900)  
ゴルゴンゾーラチーズのリガトニ

## Pasta Fresca

- 20 Fettuccine al salmone (¥1,900)  
フェットチーネのサーモンクリームソース
- 21 Tagliolini verdi al pomodoro fresco (¥1,800)  
ホーレン草入りタリオリーニフレッシュトマトソース
- 22 Raviolini auroora (¥1,900)  
ラヴィオリニ オーロラソース
- 23 Gnocchi di patate alla sorrentina (¥1,900)  
ジャガイモのニョッキ モッツアレラチーズとトマト
- 24 Risotto alla parmigiana (¥2,100)  
パルメザンチーズのリゾット
- 25 Risotto dello chef (¥2,300)  
シェフのおすすめリゾット

## Consigli del Maestro

### エリオのおすすめセレクションメニュー

- |                    |         |
|--------------------|---------|
| 👤 Fun Dinner       | ¥6,200  |
| 👤 Business Dinner  | ¥8,500  |
| 👤 Executive Dinner | ¥12,000 |

👤 Imperial Dinner - Served by the Chef ¥22,000

## Secondi Piatti

- 26 Scampi gratinati al forno  
手長海老のオーブン焼き (¥3,500)
- 27 Pesce alla griglia (¥2,700)  
本日の鮮魚のグリル
- 28 Branzino al sale (for 4 per)  
スズキの岩塩焼き (4名様より)
- 29 Pesce spada ai ferri (¥2,800)  
メカジキの網焼き香草風味
- 30 Tagliata di manzoncoda (¥3,200)  
牛ロース肉薄切りパルサミコ風味
- 31 Agnello scottadito (¥2,900)  
骨付仔羊の網焼き
- 32 Scaloppine di vitello cetravese  
仔牛の薄切り白ワイン風味 (¥2,700)
- 33 Polletto alla diavola (¥2,600)  
ヒナ鶏のグリル小悪魔風
- 34 Controfiletto al pepe Verde  
(チロリのグリーンペッパーソース) (¥3,200)
- 35 Spinaci (bunco trifolati) (¥900)  
ホーレン草のソテー (バター又はオリーブオイル)
- 36 Patate al rosmarino (¥800)  
ジャガイモのオーブン焼きローズマリー風味

## Dolce del Carrello

- 37 Tiramisu (¥700)  
ティラミス
- 38 Panna cotta (¥700)  
パannaコッタ
- 39 Gelato della casa (¥700)  
自家製ジェラート

ディナータイムに限り、10%のサービス料とお一人様700円の  
コベルト(テーブルチャージ)を頂戴しております。