

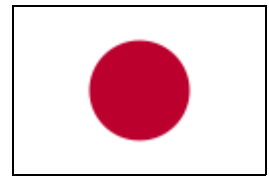
冷前菜

1. 自家製ペストゥ付きカプレーゼ 3,9
(自家製ペストゥ付きチェリートマトのルッコラとモッツアレラ和え)
2. カルパッチョ 7,9
(ルッコラとパルメザンチーズ添え牛ヒレのマリネ)
3. ジャマーチーズ添えカルスト生ハム 7,9
(ジャマーチーズ添えカルスト生ハムは、深さ70mのカルスト洞窟で熟成したもので、世界でもユニークなものです)
4. ゴートチーズ添えカルスト・パンチエッタ 5,9
(ゴートチーズ添え自家製カルスト・パンチエッタ)

温前菜

ブルスケッタ

5. トスカナ風 (トマト、モッツアレラ、およびポルチーノきのこのトッピング付き自家製パン)....3,9
6. ペストゥ付き (自家製ペストゥのトッピング付き自家製パン) 3,5
7. ガーリック付き (ガーリックとオリーブ油のトッピング付き自家製パン) 2,9
8. アレグリア野菜 3,9
(ナス、ズッキーニ、コショウ、およびオリーブを鍋で調理し、アンチョビ、ケイパー、ガーリック、そしてオリーブ油から作られたペストゥを添えたもの)
9. オリムジェチーズ添えズッキーニ 3,9
(オリムジェチーズと松の実でグリルしたズッキーニ)



スープ

100. 本日のスープ 2,5

メイン肉料理

200. ミラノ風チキン 7,9

(パルメザンチーズ焼きのフライドチキンの切り身)

201. チキンとズッキーニ 7,9

(チキンの切り身のズッキーニとグリルされたオリムジエチーズ添え)

202. 七面鳥のカプリ風サラダ 8,9

(七面鳥ヒレ肉のトマト、モッツアレラ、およびバジル和え)

203. ビーフステーキ 14,9

(グリルされたポルチーニきのこ、カルスト、トリュフ、ピーマン、またはベーコン)

204. 子牛のヒレ肉 14,9

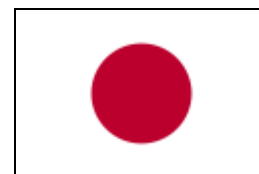
(グリルされたポルチーニきのこ、カルスト、トリュフ、ピーマン、またはベーコン)

205. ポークテンダーロイン 9,9

(グリルされたポルチーニきのこ、カルスト、トリュフ、ピーマン、またはベーコン)

206. ランプステーキ 10,9

(グリルされたポルチーニきのこ、カルスト、トリュフ、ピーマン、またはベーコン)



ビーフステーキ、子牛のヒレ肉、豚テnderロイン、およびランプステーキのソース

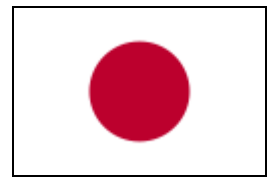
240. ポルチーノきのこ (ポルチーノきのこのソース)	1,5
241. カルスト (生ハムとニラのテランソース和え)	1,5
242. トリュフ (トリュフ入りソース)	3
243. ピーマン (ピーマンソース)	1
244. ベーコン付き (ベーコンを巻いてグリルした肉)	1

メインの魚料理

260. タコ (松の実とルッコラ添えでグリルされたタコ)	10,9
261. サーモン (鍋で調理されたナス、ズッキーニ、パプリカ、およびシャンピニオンきのこを添えた、グリルされたサーモンの切り身)	11,9
262. 鯛 (鯛の切り身とサラダほうれん草のグリル)	10,9
263. マトウダイ (にんじん、セロリ、およびコールラビを添えたマトウダイの切り身のワインソース漬)	10,9

付け合わせ料理

300. 自家製ニョッキ	2,5
301. 自家製ニョッキのクリームソース和え	3



302. 温じゃがいも	2
303. フライドポテト	2
304. かぼちゃピューレ	2,5
305. ポレンタ (トウモロコシがゆ)	2
306. カッターチーズ・ダンプリング	2,5
(茹でた、または揚げたもの)	

パスタ

350. 自家製タリアテッレ	
351. スパゲッティ	
352. 自家製ニョッキ	
353. 全粒粉パスタ	

パスタソース

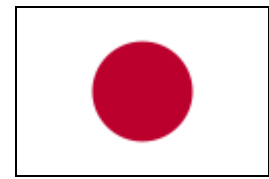
400. ポルポ	8,9
(タコ、にんじん、そしてローズマリーのソース)	
401. ポモドーロ	5,9
(ペラチ、チェリー、グラッポロ、および乾燥トマトを調味料で和えたソース)	
402. ボローニャ風	6,9
(挽き肉とトマトソースを混ぜて作ったソース)	
403. カルボナーラ	7,9
(クリーム、ハンプルクベーコン、パルメザンチーズ、および卵をコショウと混ぜて作ったソース)	
404. ジャマー	10,9
(ジャマーチーズソース、クリーム、およびマスカルポーネ)	
405. カプレーゼ	6,9
(トマトソース、モッツアレラ、およびルッコラ)	
406. タルトゥーホ	10,9
(トリュフソース)	

リゾット

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| 500. ポルチーニ | 8,9 |
| (ポルチーニきのこ松の実のリゾット) | |
| 501. カルスト | 9,9 |
| (ジャマーチーズ、赤チコリー、そして生ハムのリゾット) | |
| 502. クルマエビ | 9,9 |
| (クルマエビテールのリゾット) | |
| 503. 野菜 | 6,9 |
| (ズッキーニ、ナス、コショウ、チリートマト、そしてトマトソースのリゾット) | |

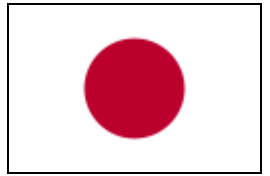
ラザニア

- | | |
|---------------------------|-----|
| 590. ボローニャ風 | 7,9 |
| (ボローニャソース和えラザニアのセラミック皿盛り) | |
| 591. ヴェルデ | 6,9 |
| (ほうれん草入りラザニアのセラミック皿盛り) | |



サラダ

600. シーザー	6,9
(レタス、グリルチキンの切り身、チェリートマト、ゆで卵、グリルしたシャンピニオンきのこ、トーストパン、パルメザンドレッシング)	
601. ポルポ	7,9
(サラダほうれん草、グリルしたタコ、赤チコリー、チェリートマト、黒オリーブ)	
602. サーモン	6,9
(レタス、赤チコリー、ルッコラ、チェリートマト、スモークサーモン、キャビア、バルサミコドレッシング)	
603. トンノ	6,9
(レタス、とうもろこし、トマト、ツナ、オリーブ、タルタルソース)	
604. ギリシア風	6,9
(きゅうり、ゴショウ、トマト、フェタチーズ、オリーブ、オリーブ油)	
605. 季節のサラダ	2,5
606. ラムのレタス	3



デザート

700. イチジクのバニラクリーム添え	2,9
(イチジクを甘いデザートワインに漬けてバニラクリームとアーモンドを添えたもの)	
701. パンナコッタ	2,9
(キイチゴ、チョコレートまたはキャラメルドレッシング添え)	
702. プラムケーキ	2,9
(プラムとマスカルポーネのケーキ)	
703. アレグリアケーキ	2,9
(チョコレートムースとバナナのケーキ)	

すべての価格はユーロ単位で示されており、付加価値税を含みます。価格は2011年9月1日から有効です。