

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 6,9
(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

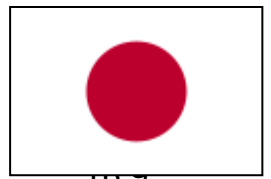
5. トスカナ風(トマト、モッツアレラ、およびポルチーノきのこのトッピング付き自家製パン) 3,9
6. ペストゥ付き(自家製ペストゥのトッピング付き自家製パン) 3,5
7. ガーリック付き(ガーリックとオリーブ油のトッピング付き自家製パン) 2,9
8. アレグリア野菜 4,9
(ナス、ズッキーニ、コショウ、およびオリーブを鍋で調理し、アンチョビ、ケイパー、ガーリック、そしてオリーブ油から作られたペストゥを添えたもの)
9. オリムジェチーズ添えズッキーニ 3,9
(オリムジェチーズと松の実でグリルしたズッキーニ)

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
(パルメザンチーズ焼きのフライドチキンの切り身) | 8,9 |
| 201. チキンとズッキーニ
(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) | 8,9 |
| 202. 七面鳥のカプリ風サラダ | 9,9 |



(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	10,9
(グリルされたポルチーノきのこ、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	16,9
(グリルされたポルチーノきのこ、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	11,9
(グリルされたポルチーノきのこ、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	12,9
(グリルされたポルチーノきのこ、カルスト、トリュフ、ピーマン、またはベーコン)	

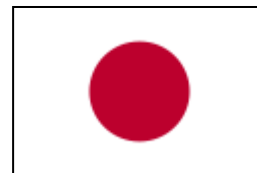
ビーフステーキ、子牛のヒレ肉、豚テンダーロイン、およびランプステーキのソース

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

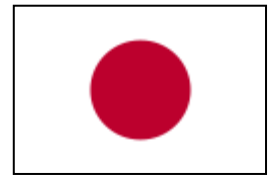
メインの魚料理

260. タコ	14,9
(松の実とルッコラ添えてグリルされたタコ)	
261. サーモン	12,9
(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)	
262. 鯛	12,9
(鯛の切り身とサラダほうれん草のグリル)	
263. マトウダイ	14,9
(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け)	

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 (茹でた、または揚げたもの)	2,5



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

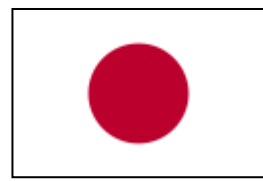
パスタソース

400. ポルポ 10,9
(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 6,9
(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 7,9
(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 | 8,9 |
| (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. ジャマール | 11,9 |
| (ジャマールチーズソース、クリーム、およびマスカルポーネ) | |
| 405. カプレーゼ | 7,9 |
| (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 | 11,9 |
| (トリュフソース) | |



リゾット

- | | |
|--|------|
| 500. ポルチーニ | 9,9 |
| (ポルチーニきのこ松の実のリゾット) | |
| 501. カルスト | 10,9 |
| (ジャマーチーズ、赤チコリー、そして生ハムのリゾット) | |
| 503. 野菜 | 7,9 |
| (ズッキーニ、ナス、コショウ、チェリートマト、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

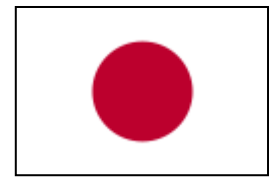
- | | |
|---|-----|
| 600. シーザー | 7,5 |
| (レタス、グリルチキンの切り身、チェリートマト、ゆで卵、グリルしたシャンピニオンきのこ、トーストパン、パルメザンドレッシング) | |
| 601. ポルポ | 9,9 |
| (サラダほうれん草、グリルしたタコ、赤チコリー、チェリートマト、黒オリーブ) | |
| 602. サーモン | 7,5 |
| (レタス、赤チコリー、ルッコラ、チェリートマト、スモークサーモン、キャビア、バルサミコドレッシング) | |
| 603. トンノ | 7,5 |

(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

7,5

(きゅうり、コショウ、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 (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)	2,9
701. パンナコッタ (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)	2,9
702. プラムケーキ (プラムとマスカルポーネのケーキ)	2,9
703. アレグリアケーキ (チョコレートムースとバナナのケーキ)	2,9
704. Gibanica (スロベニアのデザート)	2,9

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 2013 年 1 月 1 日から有効です。