

Antipasto

冷たい前菜 | おひとり様用

夏野菜のオープン焼きのブルスケッタ
トリュフバターとアンチョビ 550yen

発酵トマトのテリーヌ
グレープフルーツとトマト水のバタークリーム 770yen

アングス牛のローストビーフ
イタリア産ツナのトンナートソース 880yen

ガスパチョ ジュンサイとマンゴー 880yen

夏牡蠣のスコッタート
バターとアボカド、燻製リコッタサラータ 880yen

パルマ産プロシュート フィオッコ(クラテッロのもも肉版) 1,550yen

ファットリアビオのブッラータとフルーツトマト 1,980yen

温かい前菜 | おひとり様用

蕎麦粉皮のタコス 鴨とベリー、山わさび 770yen

熟成メークイン種のオリーブオイル煮
塩水雲丹を添えて 990yen

盛り合わせ | 2~3名様用

北海道チーズ盛り合わせ 3種 1,500yen / 5種 2,000yen

夏野菜の盛り合わせ 1,800yen

鮮魚の3点盛り合わせ 2,000yen~

Pane

自家製パン 450yen

Fritto

揚げもの | おひとり様用

ヤリイカのフリット 生ヤリイカをのせて 880yen

シンプルエビフライ 自家製タルタルを添えて 2本 1,320yen

Insalata

サラダ | 1~2名様用

シンプルグリーンサラダ 750yen

シーザーサラダ 生ハムのクロッカントと卵黄のソース 980yen

Risotto

リゾット | 1~2名様用

パプリカとミントのリゾット
イタリア一つ星 リストランテ シッシ風 1,650yen

Al brace

炭焼き

石狩産望来豚肩ロース 150g 1,850yen

和牛イチボ 150g 3,750yen

鮮魚 ASK

Pasta

パスタ | 1~2名様用

塩水雲丹の冷製スパゲティ 1,950yen

タヤリン(卵黄のみを使った細い生パスタ)に
たっぷりのサマートリュフを削って 1,950yen

イワシのシチリア風スパゲティ サフランとフェネル風味 1,450yen

カチョ・エ・ペペ(チーズとコショウのパスタ)スパゲティ 1,450yen

魚介のラザニア ピッツァ マルゲリータソース 1,450yen

発酵レモンのペペロンチーノ スパゲティ 1,450yen

パッケリ(筒状のショートパスタ)の
ゴロゴロお肉のミートソース 1,450yenペスカトーレ 少し辛いオレンジ風味
穴あきスパゲティ ブカティーニで 1,550yen

dolce

甘味 | おひとり様用

ピスタチオとヨーグルトのスムージー 粒々氷イチゴと 650yen

クレーマカタラーナ 濃厚ミルクジェラート 850yen

スイカとルバーブのジャムのカンノーロ 850yen

ティラミス チェリーを忍ばせて 850yen

メロンのジェラート
エストラゴン風味のメロンを添えて 850yen

Somedays I just want to eat the pasta that is included in the course.

There are days when you just want to enjoy a steak and salad and a glass of wine.

Or a quick drink after work while eating beautiful antipasto freddo.