

## ワイン片手にシェアして楽しむ イタリア料理

### I ANTIPASTI 前菜

- パンの盛り合わせ (2種類) 500円
  - ・ 緑区のパン屋さん 『メゾン ブルー』 のもちっとした食感の「ミウ」(1カット)
  - ・ エミリア・ロマーニャ州のバンダおばあちゃんのレシピで作る  
たっぷりのオリーブオイルで焼き上げた、自家製フォカッチャ (1カット)
  
- 2種類のイタリア産オリーブの実 700円
  - ・ アブルッツォ州 トンマーゾ (オーガニックにこだわる作り手により  
低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ)
  - ・ リグーリア州 アルドイノ  
(イタリアオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種)
  
- ロディジャーノ ラスパ 700円  
パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つ
  
- プロシュート(生ハム) と季節のフルーツ 1800円  
塩味やわらかく、まろやかな味わいの生ハムとフルーツ
  
- フランス産サラミ『ソシソンセック』 700円  
イタリアで言うサラミと同様の製法で作る乾燥サラミソーセージ
  
- プロシュート(生ハム) & サラミ(ソシソンセック)  
& ロディジャーノ ラスパ(チーズ) の一皿 2700円
  
- 「トリッパ アッラ フィオレンティーナ」 1100円  
田中シェフがトスカーナ州の星付きレストラン「テンダ ロッサ」で学んだトリッパ  
(牛の第二の胃・ハチノス) の煮込み



(価格はすべて税込表示となります。)