

# Del Giorno!

【おすすめメニュー】

## \*Appetizers\* ~ 前菜 ~

\*イタリア産フレッシュポルチーニのガーリックソテー ¥時価  
この美味は説明不要!今年も入荷始まりました。※ご注文の際はスタッフにお尋ねください。  
*Anchovy Balsamic Vinegar Marinated Tuna & Grilled Vegetables*

\*ごぼうとレンズ豆のスープ ~生姜風味~ ¥1,000 ※取り分け致します。  
優しい味の当店自慢の季節スープです。寒い季節、生姜効果で体も温まります。  
*Tasmanian Mustard Marinated in Octopus & Organic Vegetable Pickles*

\*マグロの中トロとグリル野菜のアンチョビバルサミコマリネ ¥1,350  
香ばしくグリルした野菜グリルの特製マリネ、マグロの中トロは程よく脂がのっています  
*Anchovy Balsamic Vinegar Marinated Tuna & Grilled Vegetables*

\*いわしの白ワインマリネ さんしょ風味 ¥1,000  
新鮮ないわしをシンプルに仕上げた1品 さんしょ風味でお酒がすすみますっ!!!  
*White Wine Vinegar Marinade Sardines Japanese Pepper*

\*グレートリュフ(秋リュフ) たっぷりの昔の味たまごのオムレット ¥1,300  
フワトロに仕上げたコクのあるオムレツの上にたっぷりと黒トリュフを削った贅沢な1品です。  
『MUKASHINOAJITAMAGO』Egg omelette on Truffle

## \*Pasta Fresca\* ~手打ちパスタ~

\*【数量限定】ボロネーゼと季節野菜の手延べ ラザーニャ ¥1,390-  
生地は口の中でとろけます 野菜と牛豚合挽きボロネーゼで優しく仕立てた人気メニュー  
*Lasagna of Bolognese in vegetables*

★ガルガネツリ ~季節のかぼちゃ入り ボロネーゼ ソース~ ¥1,500-  
筒状のショートパスタ ほくほく甘さのある かぼちゃはミートソースとよく合います!  
*Meat Sauce Garganelli in Pumpkin* 【Dolcetto Scherzetto!!】

\*全粒粉タリオリーニ ~ホロホロ鶏のアンチョビクリームソース~ ¥1,540-  
赤身の肉々しさが特徴のホロホロ鶏をアンチョビクリームソースで!赤ワインと相性抜群!!  
*Anchovy Cream Sauce Whole wheat flour Tagliolini of Guinea fowl*

## \*Maidish\* ~おすすめ肉料理~

\*熟成・骨付きラムチョップのサルティンボッカ 2本¥2,600- (+¥1,300)  
~マスタードソース 白ゴマ風味~ ※()内は1本追加の料金  
『口に飛び込む』意のローマ料理 相性の良いセージはお肉のうまさを香りで引き立てます  
*Lamb & Sage Prosciutto Pack of Mustard Sauce White Sesame Flavor*