

メイン

-Secondi-

骨付き豚スネ肉の低温ロースト クラウティ ————— ¥3,000

ビステッカ アツラ フィオレンティーナ ————— ¥1,200/100g

富士幻豚 アーティチョークの軽い煮込み ————— ¥3,000

骨付き雛鳥とジャガイモのオープン焼き ————— ¥2,000

トリッパのトマト煮込み ————— ¥1,600

窒息仔鳩のロースト ザクロとスパイス塩 ————— ¥4,000

鴨のコンフィ ペヴェラーダ ポレンタ添え ————— ¥1,900

シチリアのアクアパッツァ ————— ¥2,000 ~

北海道産アカエイ アンチョビ ケーパーのソース ————— ¥2,200

副菜

-Contorni-

————— 各¥400

ザワークラウト

ポレンタグリル

クスクス

柔らかポレンタ

————— 各¥600

アーティチョーク

ロシュティ

Cucina Italiana



CA'D'ORO