

OUR RECOMMENDED COURSE

A COURSE ¥5000

SPECIALE AGRICOLTORE DI MISTA (BAGNA CAUDA)

SPECIAL FARMER ORGANIC VEGETABLES SALAD BAGNA CAUDA STYLE

ANTIPASTO MISTO

ASSORTMENT OF APPERSTIZE

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

LINGUINE WITH GENOVESE BASIL PESTO

MAIALE ALLA GRIGLIA

GRILLED JAPANESE SPECIAL PORK (PLATINUM PORK)

DOLCE E CAFE

ASSORTMENT OF DESSERTS & COFFEE

B COURSE ¥6500

SPECIALE AGRICOLTORE DI MISTA (BAGNA CAUDA)

SPECIAL FARMER ORGANIC VEGETABLES SALAD BAGNA CAUDA STYLE

ANTIPASTO MISTO

ASSORTMENT OF APPERSTIZE

PARMIGIANA DI PARMIGIANA

EGGPLANT PARMIGIANA

SPAGHETTI ALLA BIANCHETTI CON BOTTARGA ALL'OLIO D'OLIVA

SPAGHETTI WITH WHITEBAIT & BOTTARGA OLIVE OIL SAUCE

PESCE ALLA GRIGLIA

JAPANESE SEASONAL GRILLED FISH

O OR

TAGLIATA DI MANZO CON PARMIGIANO E RUCOLA

SLICE BEEF STEAK ON PARMIGIANO & RUCOLA

DOLCE E CAFE

ASSORTMENT OF DESSERTS & COFFEE

C COURSE ¥8000

CHEF'S RECOMMENDATION COURSE

RESERVATION REQUIRED

ANTIPASTI APPETIZERS

SPECIALE AGRICOLTORE DI INSALATA DI MISTA(BAGNA CAUDA)

SPECIAL FARMER ORGANIC VEGETABLES SALAD BAGNACAUDA STYLE ¥1600
INSARATA DI PROSCIUTTO E RUCOLA ALLA MODENESE

ROCKETO SALAD WITH PROSCIUTTO & PARMIGIANO ¥1800
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

CAPRESE SPECIAL TOMATO WITH MOZZARELLA DI BUFALA ¥2400
CARPACCIO DI PESCE

FISH CARPACCIO SASHIMI STYLE ¥1800
AFFETTATO MISTO

PROSCIUTTO (RAWHAM) & SALAMI MIX ¥1800
SALTATO DI SALSICCIA

SAUTEED ITALIAN SAUSAGE (ITALIAN SALSICCIA STYLE) ¥1800
COZZE AL FORNO

BAKED MUSSEL WITH GARLIC & HERBS BUTTER ¥1200
FRITTO DI TOTANO

FRIED CARAMALI (SQUID) ¥1800
RISOTTO TOSTATO

BAKED CHEESE RISOTTO ¥1200

PRIMI PIATTI PASTA

SPAGHETTI POMODORO FRESCO E MOZZARELLA CON BASILICO

SPAGHETTI MOZZARELLA WITH BASIL IN FRESH TOMATO SAUCE ¥1800
SPAGHETTI CON LE VONGOLE (BIANCO O ROSSO)

SPAGHETTI JAPANESE LITTLE NECK CLAM (WHITE OR TOMATO) ¥1800
LINGUINE ALLA GRANCHIO ROSSO

LIGUINE SWIMMING CRAB TOMATO SAUCE ¥1800
PENNE ALL'ARRABBIATA

PENNE SPICY TOMATO SAUCE ARRABBIATA STYLE ¥1600
PENNE AL QUATRO FORMAGGIO

PENNE FOUR CHEESE SAUCE ¥2000
FETTUCCINE ALLA SALMONE CON CREMA

FETTUCCINE SALMON & ITALIAN BACON FRESH CREAM SAUCE ¥2000
FETTUCCINE AI RAGU DI BOLONESE CON FUNGHI PORCINI

FETTUCCINE PORCINI MUSHROOMS WITH BOLONESE (MEAT SAUCE) ¥2200

PESCE FISH

PESCE STAGIONE ALLA GRIGLIA

JAPANESE SEASONAL GRILLED FISH

¥3000~¥4000

ACQUA PAZZA

FISH ACQUA PAZZA

¥3500~¥4500

SCAMPI AL FORNO

OVEN-BAKED SCAMPI

¥4000

CARNE MEATS

MAIALE ALLA GRIGLIA

GRILLED JAPANESE SPECIAL PORK (PLATINUM PORK)

¥3500

TAGLIATA DI MANZO CON PARMIGIANO E RUCOLA

SLICE BEEF STEAK ON ROCKET & PARMIGIANO

¥4000

GUANCIA DI BUE AL VINO

BEEF CHEEKS BRAISED IN RED WINE

¥5000

INSALATA SALAD

INSALATA DI POMODORO

TOMATO SALAD WITH BASIL

¥1200

INSARATA VERDE

GREEN SALAD

¥1000

COURSE

LAST CALL 21:00

A,COURSE

¥5000

B,COURSE

¥6500

C,COURSE

¥8000

PARTY MENU

4PERSON~

LAST CALL 21:00

APPETIZER4, PASTA2, MAIN,
SWEET,COFFEE

A,¥5000

B,¥6500

C,¥8000

COPERTO(CHAGE) 1P ¥300

MINIMUM PAYMENT BY CREDIT CARD IS ¥5000

WOULD YOU PLEASE PAY AT YOUR TABLE