

～サルデーニャパスタコース～

人気のパスタ2種類が楽しめます！

- ・切り立て生ハムとペコリーノチーズ
&
・羊飼いのパンたち

自家製！

日替わり前菜の盛り合わせ(5品)

大人気！

- ・ボラのカラスミのスパゲッティー
50g

最高級サルデーニャ産ボラのカラスミを
惜しみなく使った逸品

- ・マグロのミートソース
カッスーリ(手打ち)
40g

マグロの島名物！バジルがいいアクセント
ニョッキのようなパスタどうぞ

- ・手作りデザート
・食後のカフェ

Sardegna



3,600 (3,960)

～カリアリコース～

まるで現地そのままの味を再現！

- ・切り立て生ハムとペコリーノチーズ
&
・羊飼いのパンたち

自家製！

日替わり前菜の盛り合わせ(5品)

大人気！

- ・ボラのカラスミのスパゲッティー
40g

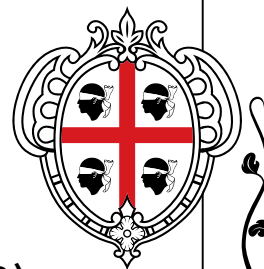
- ・マグロのミートソース
カッスーリ(手打ち)
30g

・地中海のメイン料理

下記よりお一つお選びください

- ・鮮魚のロースト
- ・オーストラリア産 仔羊のロースト
- ・アクアパッツァ +500
- ・国産牛のステーキ +600

- ・ドゥルケ
・食後のカフェ



5,600 (6,160)

8種野菜の彩りサラダセット

※全てに自家製パンとサラダがついてます

パンのおかわりできます！

☆ セットに+330円で自家製スープが付けられます！

☆本日のパスタ 1,300 (1,430)

パスタ大盛り
+220

1

当日メニューよりお選びください

2

当日メニューよりお選びください

☆本日のメイン 1,480 (1,540)

3

当日メニューよりお選びください

4

当日メニューよりお選びください

《自家製ドレッシング》

添加物、保存料は一切使用せず油は国産米油を使用しています

☆サルデーニャ名物料理

フレーグラ
カラスミパスタ
大盛り+550

- | | | |
|---|----------------------------|---------------|
| 5 | 新鮮！貝類のフレーグラ (22年前から続くレシピ) | 2,400 (2,640) |
| 6 | ボラのカラスミスパゲッティ (最高級サルデーニャ産) | 2,400 (2,640) |
| 7 | ラムチョップのグリル (オーストラリア産) | 2,860 (3,148) |
| 8 | 国産牛のステーキ 150g | 3,200 (3,520) |
| 9 | 国産牛のステーキ 200g | 4,200 (4,620) |

～タロス定食～

下記より1つお選びください

タロスNo,1!

フレーグラ定食



フレーグラ 70g

¥2,800 (3,080)

本日のお肉定食

¥2,600 (2,860)

("本日のお肉"はスタッフまでにお問い合わせください)

本日のお魚定食

¥2,600 (2,860)

("本日のお魚"はスタッフまでにお問い合わせください)

国産牛ステーキ定食



牛肉100g

¥3,300 (3,630)

※メインディッシュは少し遅れてのご提供になる場合がございます。

タロス定食は...

- ・ 彩りミックスサラダ
- ・ 前菜の盛り合わせ
 - ・ ミニスープ
- ・ 羊飼いのパンたち

がついてきます。



※写真はイメージになります

※食後にカフェをお選びできますが、一緒にご提供も可能です！



Dolci / caffè'

☆本日のデザート 500 (550)



クレーマカタラーナ

くるみとはちみつのアイスクーキ

本日のドルチェ スタッフにお問合せください

セアダス ~羊飼いのデザート~

【ヨーロッパ最古のデザート】

あつあつの生地からチーズがトロ〜リ
オレンジの蜂蜜と一緒に召し上がれ！

1,000 (1,100)



KIMBO
il Caffè di Napoli

エスプレッソ 330	カッフェラッテ 550	アイスコーヒー 440
アメリカーノ 440	カップチーノ 550	アイスカッフェラッテ 550
マッキアート 380	ホットティー 440	アイスティー 440