

ANTIPASTO / 前菜

甘海老のカルパッチョ Carpaccio of Sweet Shrimp	2800	淡路野菜のバーニャカウダ AWAJI Local Vegetable Bagna Cauda	1850
燻製メカジキのカルパッチョ Carpaccio of Smoked Swordfish	2200	ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussels with White Wine	2400
生ハムと水牛モッツアレラチーズ Cured Ham and Buffalo Mozzarella Cheese	2750	真蛸の薪焼きグリル Wood-Fired Grilled Octopus	2850
生ハムとニョッコフリット Cured Ham and Gnocco Fritto	1750	有頭海老の薪焼き(4匹) Wood-Fired Grilled Shrimp	2200
自家製ロースハム トンナートソース Housemade Roast Ham with Tonnato Sauce	1650	カラマリフリットとカリフラワーフリット Calamari Fritters and Cauliflower Fritters	2500
牛モツ煮込み "ランプレドット" Braised Beef Giblets "Lampredotto"	1700	生ソーセージの薪焼き Wood-Fired Grilled Sausage	1700
トレビスと季節のフルーツのサラダ Treviso and Seasonal Fruit Salad	1650		
マッシュルームとペコリーノチーズのサラダ Mushrooms and Pecorino Cheese Salad	1650		

PRIMO PIATTO / パスタ

淡路トマトのポモドーロスパゲッティーニ AWAJI Local Tomato Pomodoro Spaghettoni	1600	リングイネ ペスカトーラ Linguine Pescatora	3080
スパゲッティ ジェノベーゼ Spaghetti Genovese	1850	粗挽きボロネーゼ パッパルデッレ Bolognese Pappardelle	1950
鯛とオリーブのオイルソース "プッタネスカ" Sardine and Olive with Oil Sauce "Puttanesca"	2000	淡路たまねぎのアマトリチャーナ ブカティーニ AWAJI Local Onion Amatriciana Bucatini	1850
スパゲッティ ボンゴレ ビアンコ Spaghetti Vongole Bianco	2200	牛肉と淡路たまねぎの煮込みソース リガトーニ Rigatoni with Beef and AWAJI Onion Sauce	2000
タコのとマトソース パッケリ Paccheri with Octopus Tomato Sauce	2400	ペンネ アラビアータ Penne Arrabbiata	1750

SECONDO PIATTO / メイン

amarancia自慢の薪焼きグリルで豪快に焼き上げるお肉にお魚料理の数々。
どれもChef ARMANDOのオススメ、ぜひお召し上がりいただきたい逸品です。

BISTECCA ALLA FIORENTINA

(フィレンツェ風骨付き牛のステーキ。焼き上がりにお時間いただきます。)

T-BONEステーキ 1.3kg T-BONE Steak 1.3kg	22000	骨付きL-BONEサーロイン L-BONE Sirloin	20000
淡路牛サーロイン AWAJI Local Beef Sirloin	5500	骨付きリブローズ豚"トマホーク" Pork Tomahawk	4950
淡路牛リブローズ AWAJI Local Beef Rib Eye Roll Lip-On	4500	優味豚肩ロース YUMI Pork Shoulder	2900
兵庫しらすぎ牛もも肉 HYOGO SHIRASAGI Local Beef Round	3500	淡路鶏のディアボラ(悪魔)風 Grilled AWAJI Local Chicken	2500
牛フィレのカツレツ Beef Fillet Cutlet	3500	沼島・淡路近海の鮮魚 薪火グリル Grilled Local Fresh Fish	2800-

SIDE MENU

フライドポテト French Fries	600	セルバチコのサラダ Rocket Salad	600	トマトサラダ Tomato Salad	600
-------------------------	-----	---------------------------	-----	------------------------	-----

DOLCE / デザート

ティラミス (イタリア定番のドルチェ) Tiramisu	750	パンナコッタ (とろっと濃厚な味わい) Panna Cotta	750
トルタカプレーゼ (チョコとアーモンドのケーキ) Torta Caprese	800	ジェラート (内容はスタッフまで!) Gelato	750
ミリアッチョ ナポレターナ (リコッタチーズケーキ) Migliaccio Napoletana	800	amaranciaのフルーツタルト (内容はスタッフまで!) amarancia's Fruit Tart	1200-

*当店は10%のチャージ料を申し受けております。/ We are asking each customer for 10% cover charge.

*表示価格は全て税込となります。/ The price including tax.