

## オイルベース Olio

<p><b>ペスカトーレ・バジリコ</b> "original" ※ア-リオ ¥50up 魚介の漁師風を、大葉であえたオリジナルパスタ。</p>	¥1,250
<p><b>ヴォンゴレ・バジリコ</b> "original" ※ア-リオ ¥50up 剥き身あさりを、大葉であえたオリジナルパスタ。</p>	¥1,200
<p><b>ペスカトーレ</b> 海老、イカ、アサリ、マッシュルームの漁師風。</p>	¥1,050
<p><b>ヴォンゴレ</b> 剥き身のアサリを使ったシンプルなパスタ。</p>	¥1,000

## トマトベース Salsa di Pomodoro

<p><b>ペスカトーレ・アラビアータ</b> "original" 魚介の漁師風に辛めのトマトソース。</p>	¥1,200
<p><b>ペスカトーレ・ロツソ</b> "original" 海老、イカ、アサリ、魚介の漁師風トマトソース。</p>	¥1,150
<p><b>ヴォンゴレ・ロツソ</b> 剥き身あざりとトマトソース。</p>	¥1,100
<p><b>アラビアータ</b> 辛いトマトソース。</p>	¥1,050
<p><b>ポモドーロ</b> ハンゲリタガ-自家製トマトソース。</p>	¥1,000

## クリームソース Crema

<p><b>パンナ</b> 仔牛挽肉・マッシュルーム・椎茸・グリルピーズの入ったクリームソース。</p>	¥1,150
--	--------

## オリジナルベース Original

<p><b>ダニエル</b> 賄いから始まった、ハム・ベーコン・卵のオリジナルパスタ。</p>	¥1,050
<p><b>バジリコ</b> "original" ※ア-リオ ¥50up 先代シェフから受け継いだ伝統のHTO特製バジリコパスタ。</p>	¥1,050