

## スパゲッティニ *Spaghettini*

(太さ1.7mmのパスタを使用)

<b>ペペロンチーノ</b> ガーリックと唐辛子を使ったイタリアンの定番料理。	¥1,000
<b>ヴェンゴレ</b> ※アーリオ ¥50up 剥き身のおさりをを使ったシンプルなパスタ。	¥1,100
<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。	¥1,150
<b>バジリコ</b> "original" ※アーリオ ¥50up バジリコ専用のソースに大葉をからめたパスタ。	¥1,150
<b>ヴェンゴレ・バジリコ</b> "original" ※アーリオ ¥50up 剥き身おさりと大葉をあえたオリジナルパスタ。	¥1,300
<b>“1日5食・限定メニュー” 生ウニのトマトクリームソース</b> 新鮮な生ウニをふんだんに使った贅沢な一皿。	¥1,860

## 自家製生パスタ *Pasta Fresca*

本日の“おすすめメニュー”をご覧ください。

## リゾット *Risotto*

<b>ペスカトーレ・リゾット</b> [虎ノ門本店 及川さんおすすめ!] 魚介を贅沢に使った漁師風トマトリゾット。	¥1,050
<b>本日のリゾット“スペチャーレ”</b> 旬の食材をあわせたシエノのスパゲッティ。詳しくはスタッフまで。	ASK

上記価格に消費税8%が含まれております。