

Corso - コース -

Stagione - スタジオーネ - 3,000

- STCCHITINI- 宮崎県産鮮魚のカルパッチョ
Calpaccio from Miyazaki .
- ANTIPASTO 1st- 春キャベツと菜の花のペペロンチーノ ビゴリ
Spring cabbage and rape blossoms with Bigoli .
- ANTIPASTO 2nd- 宮崎県産鮮魚のヴァポーレ
Fresh fish from Miyazaki .
- PRIMO 1st- 本日のドルチェ
Today 's Dessert
- PESCE- 食後のカフェ
Coffee or Tea

Connesso - コネッサ - 5,000

- STCCHITINI- ひとくちのお楽しみ
Amuse Bouche.
- ANTIPASTO- 前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Plate .
- PRIMO 1st- コネッサスペシャル ボロネーゼ フェットチーネ
Connesso specialite Bolonese with "Fettucini" .
- PRIMO 2nd- ジャガイモのニョッキ トマトソース
A potato' s Gnocchi and Tomato source .

-SECONDO-

お好みのメインディッシュをお選びください Please choose your favorite one.

産地直送 鮮魚の一品
Today' s Fish Dish

国産和牛のフィレ肉 炭焼き (+2,000)
"JAPANESE BEEF" at Fillet

本日のお肉料理
Today' s Meat Dish

- DOLCE- 本日のドルチェ
Today 's Dessert
- CAFE- 食後のカフェ 自家製小菓子
Coffee or Tea

Speciale - スペチャーレ - 7,000

- STCCHITINI- ひとくちのお楽しみ
Amuse Bouche
- ANTIPASTO 1st- 鮮魚のカルパッチョ 宮崎キャビア添え
Fresh fish' s Calpaccio and Japanese Caviar .
- ANTIPASTO 2nd- フランス産ホワイトアスパラ パルマ産生ハム 岡崎おうはん卵添え
Whiteasparagus and Palma' s raw hum with egg .
- PRIMO 1st- 生白魚とカラシミ イタリアンパセリのタリオリーニ
Raw whitefish and bottarga with Tagliolini .
- PESCE- 宮崎産天然鮮魚と蛤のスープ 白ワインクリームソース
Fresh fish from Miyazaki and clamsoup .
- CARNE- 国産和牛 フィレ肉
JAPANESE BEEF at Fillet .
- DOLCE- 本日のドルチェ
Today 's Dessert
- CAFE- 食後のカフェ 自家製小菓子
Coffee or Tea

Alla Carta - アラカルト -

-Aperitivo / Cicchetti おつまみ-

トリュフ風味チップス ¥ 800 <i>Truffles flavor chips</i>	ミックスナッツ ¥ 500 <i>Mix Nuts</i>	ドライフルーツ ¥ 500 <i>Dried Fruits</i>	伊産オリーブ ¥ 600 <i>Olive Assorted</i>
チョコレート ¥ 500 <i>Chocolate</i>			
スペイン産世界一のアンチョビ (カンタブリア湾 /Ancomar) ¥ 3,800 <i>The world's best Anchovy from Spain</i>			

-Insalata サラダ-

ルッコラとパルミジャーノ サラダ ¥ 700/1,400 <i>Angula with palmigiano SALAD .</i>	世界一のアンチョビと旬野菜のサラダ ¥ 900/1,900 <i>Seasonal Vegetables and Anchovy SALAD .</i>
---	---

-Antipasto Freddo 冷菜-

前菜の盛り合わせ ¥ 1,500 <i>Assorted Appetizer Plate .</i>
本日の天然鮮魚のカルパッチョ ¥ 1,000/2,000 <i>Today's CARPACCIO</i>
ブラータチーズとフルーツトマトのサラダ ¥ 900/1,900 <i>Burratina Cheese and Fruit Tomato SALAD</i>
イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥ 1,000/2,000 <i>Assorted Raw Ham and Salami Plate</i>
春野菜のオープン焼きとスモークチーズ ¥ 1,500 <i>Spring Vegetable and Cheese .</i>

-Antipasto Caldo 温菜-

本日のスープ ¥ 400/800 <i>Today's Soup</i>
トリッパのグラティナート ¥ 700/1,500 <i>Gratin of Internal organs .</i>
旬野菜のバーニャカウダ ¥ 1,000/2,000 <i>BAGNA CAUDA of Seasonal Vegetable .</i>
鳥賊のフリット ¥ 1,000/2,000 <i>Fried Squid .</i>

-Primo 生パスタ-

カーチョ・エ・ペペ ¥ 1,500 <i>Cacio e Pepe .</i>	
パルメジャーノのリゾット ¥ 1,600 <i>Risotto of palmiggiano .</i>	
サルディーニャ産カラスミをふんだんに使ったキタツラ ¥ 1,600 <i>Oiled and Garlic Sauce CHITARRA with ROE</i>	
ニョッキ ゴルゴンゾーラ ¥ 1,600 <i>Cream Sauce GNOCCHI with Gorgonzola Cheese</i>	
フルーツトマトと水牛のモッツアレラのルスティチ ¥ 1,800 <i>Tomato Sauce RUSTICI with Buffalo Mozzarella Cheese and Fruit Tomato</i>	
岡崎おうはん卵のピリ辛カルボナーラ ヴィゴリ ¥ 1,800 <i>Hot Sauce CARBONARA BIGOLI</i>	
キャベツとジャガイモのヴァルテッリーナ風 ピッツォケリ ¥ 2,000 <i>Cabbage and potato with PIZZOCCHELI</i>	
コネッサスベシヤル ボロネーゼ フェットチーネ ¥ 2,000 <i>Connesso Specialite bolonese with FETTUCINI</i>	
生白魚カラスミ イタリアンパセリのタリオリーニ ¥ 2,200 <i>Raw whitefish with Tagliolini .</i>	
生ウニとプチトマトのクリームソース イカスミのタリアテッレ ¥ 2,600 <i>Fresh sea urchin and cherrytomato with Squid ink TAGLIATELLE</i>	
活オマール海老のマキアート キタツラ ¥ 3,800 <i>Fresh Lobster and tomato with CHITARRA</i>	※パスタは2人前の量で提供しております。

-Second メインディッシュ-

本日の鮮魚の一品 ¥ 1,400~/2,800~ <i>Today's Fish Dish</i>	本日のお肉の一品 ¥ 1,500~/3,000~ <i>Today's Meat Dish</i>
宮崎県産 南ノ島豚ロース 炭火焼き ¥ 1,600/3,200 <i>Chacoal-grilled "MINAMINOSHIMA BUTA" Pork from Miyazaki</i>	
国産和牛のフィレ肉の炭火焼き 100g~/ ¥ 4,000~ <i>Chacoal-grilled "JAPANESE BEEF at Fillet" .</i> ※200g から承ります。	

-Dolce デザート-

ピスタチオのティラミス ¥ 1,200 <i>Tiramisu made from Pistachio</i>	セミフレッド ¥ 800 <i>Semifreddo</i>
ジェラート パラディーン ¥ 1,000 <i>Assorted Gelato Plate</i>	季節のトルティーノ ¥ 800 <i>Seasonal Tarto</i>

-Formaggi チーズ-

チーズの盛り合わせ ¥ 2,500 <i>Assorted Cheese Plate</i>
