



Trattoria
Il Bacco

Cena アラカルトメニュー ※日替わり

Antipasto 前菜

本日の前菜盛り合わせ	3種 ¥1,200	5種 ¥1,680
グリーンサラダ		¥600
安納芋のポタージュ		¥680
シャインマスカットと水牛モッツァレラチーズのサラダ		¥1,800
大分県産 クロダイのカルパッチョ		¥1,400
牛ホルモン“トリッパ”の煮込み (ロツソ or ビアンコ)		¥900
つぶ貝の香草バター焼き		¥1,100

Primo Piatto パスタ

イタリア産ポルチーニ茸と自家製サルシッチャ タリアテッレ		¥2,800
長野県産 猪と栗のラグー フェトチーネ		¥1,680
フレッシュトマトとバジル,モッツァレアチーズ タリアテッレ		¥1,280
メカジキとオリーブ,ケッパーのトマトソース ブシャーテ		¥1,400
牛ホルモン“ギアラ”の辛いトマトソース ズィーティ		¥1,500
秋刀魚と色々なキノコのペペロンチーノ リングイネ		¥1,400
カルボナーラ スパゲティ		¥1,200
栗とパルミジャーノレジャーノチーズのリゾット		¥1,600

Second Piatto メイン

江戸前 瞬メスズキ (ソテー or アクアパッツァ)		¥2,400
気仙沼産 メカジキのソテー		¥1,980
詰め物をした鶏モモ肉と旬野菜のソテー		¥2,500
岩中豚ロースと旬野菜のオープン焼き 焦がしアンチョビバターソース		¥2,300
岩中豚ロースのピエモンテ風カツレツ		¥2,400
豪産 骨付仔羊ロースと旬野菜のソテー シェリーピネガーソース		¥3,200
仙台牛 モモ肉と旬野菜のグリル (140g)		¥3,980
短角牛肩ロースのストウファート ポレンタ添え		¥3,400

Dolce デザート

シチリア郷土菓子 カンノーリ		¥680
ビアンコマンジャーレと秋のマチエドニア		¥680
かぼちゃのプリン		¥550
ティラミス		¥600
アッフオガート バニラジェラートのエスプレッソがけ		¥600
栗渋皮煮とカントウッチのジェラート		¥680