



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 ¥900	5種 ¥1,480
八丈島産“金目鯛”のカルパッチョ		¥1,480
黒姫高原産“とうもろこし”の冷製コーンポタージュ		¥680
米茄子とモッツアレラチーズのオープン焼き		¥1,280
水牛モッツアレラチーズと“桃”のサラダ		¥1,680
牛ホルモン“トリッパ”の煮込み（ロツソ or ビアンコ）		¥880
サザエの香草バター焼き		¥1,400

Primo Piatto パスタ

北海道産“生ウニ”と白イカのペペロンチーノ スパゲティ		¥2,500
自家製ソーセージと茄子のトマトソース ブカティーニ		¥1,200
ホタテのレモンクリームソース タリアテッレ		¥1,400
サザエのジェノベーゼソース トロフィエ		¥1,800
あさりとムール貝のペペロンチーノ リングイネ		¥1,000
牛ホルモン“ギアラ”の辛いトマトソース ズイーティ		¥1,600
フレッシュトマトとバジル,モッツアレラチーズ タリアテッレ		¥1,200

Second Piatto メイン

江戸前スズキ（ソテー or アクアパッツァ）		¥1,800
徳島県産あわお鶏と旬野菜のオープン焼き		¥1,980
岩中豚ロースのピエモンテ風カツレツ		¥2,100
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		¥1,980
豪産骨付仔羊ロースと旬野菜のソテー シェリービネガーソース		¥2,800
栃木県産和牛ランプと旬素材のグリル（140g）		¥3,500
オッソブーコ 仔牛スネ肉のトマト煮込み サフランリゾット添え		¥3,500

Dolce デザート

シチリア郷土菓子 カンノーリ		¥680
ピスタチオのクレーマカタラーナ		¥680
ティラミス		¥580
“アッフオガート” バニラジェラートのエスプレッソかけ		¥550
レモンのシャーベット		¥500
コーヒーゼリー		¥380