

ビステッカ アツラ フィオレンティーナ / Bistecca alla Fiorentina 価格（税込）

赤城牛【無冷凍原木】を、お客様がご来店する当日に切り分け、炭火焼きでご提供します。
お客様ご来店時にカットする本場スタイルでビステッカを提供しているのは全国でも僅か数店舗です。

ビステッカ / Bistecca (1.7Kg~2Kg) 34,000

フィレンツェを代表するTボーンステーキ（フィレとサーロイン）
希少部位フィレと高級部位サーロインを一緒に食べることができる最高級部位Tボーンです。

コスタータ / Costata (1.7Kg~2Kg) 29,500

Lボーンステーキ サーロインのみですがフィレが無い分、サーロインが大きいのが特徴です。

コース / Corso completo お肉の単品メニューとセットできます

*フルコース / Menu complete 5品 4,000

- 1 前菜盛り合わせ
Antipasti misti
- 2 本日のスープ
Zuppa del giorno
- 3 那須契約農家のサラダまたは野菜のグリル
Insalata mista/verdure grigliate
- 4 自家製ドルチェ
Dolce fatto in casa
- 5 ヴィンサント・ヴェルモット（食後酒）・カッフェとカントウッチ
Vin santo / Vermouth o Caffé a seguire cantucci alla fiorentina

*お肉料理をご注文のお客様は3と4の間にご提供いたします。

*前菜コース（ドルチェ・カッフェなし） 1~3まで3品の場合 3,000

パスタコース / Menu` pasta

自家製生パスタコース / Pasta fresca 6品 5,500

- 1 前菜盛り合わせ
Antipasti misti
- 2 本日のスープ
Zuppa del giorno
- 3 契約農家のサラダまたは野菜のグリル
Insalata mista/verdure grigliate
- 4 ご希望のパスタ
Pasta fresca / Pasta
- 5 自家製ドルチェ
Dolce fatto in casa
- 6 ヴィンサント・ヴェルモット（食後酒）・カッフェとカントウッチ
Vin santo / Vermouth o Caffé a seguire cantucci alla fiorentina

季節限定コース / Corso stagionale

別紙をご覧ください

*別途サービス料として10%頂戴いたします。

*バーカウンターでのご飲食の場合は、上記サービス料はいただきません。

前菜 / Antipasti

価格 (税込)

チョップロールさんの作った那須産生姜の蜂蜜とスパイス漬 Zenzero marinato al miele	300
オリーブのマリネ Olive marinate	400
季節のブルスケッタ 2個 Bruschetta	500
サラミ (6枚) Salame	800
プロシュート (生ハム: 6枚) Prosciutto	1,000
特選イタリア産チーズの盛り合わせ Set di formaggi misti	1,000
プロシュート (4枚) と季節のフルーツ Prosciutto e frutti	1,200
プロシュートとサラミ盛り合わせ Prosciutto e salame	1,500
プロシュートとチーズの盛り合わせ Prosciutto e formaggi	1,500

パン / Pane

チョップロールさんのパン 1個 Pane di CHOPP ROLL	200
本日のピアディーナ: 薄焼きの生地にはムや野菜、チーズを挟みました Piadina del giorno	1,500

野菜 / Verdure

那須野菜を使った季節のスープ (内容は係りにお尋ねください) Zuppa	700
那須野菜のバーニャカウダ 一人前 Bagna cauda	800
栃木県大田原産 無農薬野菜のサラダ Insalata mista	800
チーズとトマトのカプレーゼ Caprese	1,100
那須産季節野菜のグリル Verdure grigliate	1,100

米飯 / Riso

赤城牛ステーキどんぶり (味噌汁付: 本日の部位はスタッフまで) Donburi di bistecca	2,600~
ごはん単品: 大田原産阿久津農園減農薬米『日々、』を使用 Riso	400

パスタ / Pasta

価格 (税込)

ラグー アッラ ボロネーゼ (赤城牛の挽肉とトマト)
Ragu` alla Bolognese (macinato di bovino, passata di pomodoro)

ペスト ジェノベーゼ (バジルとペコリーノチーズ)
Pesto alla Genovese (basilico, grana padano)

カルボナーラ (グアンチャーレとペコリーノチーズ、卵)
Carbonara (guanciale, grana padano, uovo)

サルサ ポモドーロ (トマトとニンニク)
Salsa al pomodoro (passata di pomodoro, aglio)

サルサ ヴェネツィア (アンチョビとモッツァレッタ)
Salsa Venezia (acciughe e mozzarella)

サルサ ヤコポ (クルミとゴルゴンゾーラ)
Salsa Jacopo (noci e gorgonzola)

1,650

リゾット / Risotto

季節のリゾット
Risotto stagionale

1,650

*小麦アレルギーのお客様向けにご用意しました。(要予約となります)
*混雑時はお作りできない場合がございますのでご了承ください。

牛肉料理 / Carni

スペッツァティーノ (赤城牛切り落としとすじ肉のトマト煮込み)
Spezzatino

2,000

赤城牛 100%粗挽き炭火焼ハンバーグ 200g
Hamburger di bovino 100% Akagi

2,500

赤城牛ウチモモステーキ 200g
Scannello di scottona Akagi

3,500

赤城牛ランプ及びイチボステーキ 200g
Scamone di Akagi

4,000

赤城牛サーロインステーキ 200g
Controfiletto di Akagi

4,800

赤城牛ステーキ食べ比べ2種 (ウチモモ ランイチなど) 300g
Tris di taglie di carne bovina

4,250

赤城牛の赤身肉刺身：赤城牛をわさび醤油、ごま油、煎り酒3種の調味料で
Carpaccio di manzo Akagi

2,500

赤城牛のユッケ：コチュジャンを使った韓国風
Yukhoe di manzo Akagi

2,500

赤城牛タルターレ：イタリア名物タルターレ DESTINO 風
Tartare di manzo Akagi

2,500

赤城牛サーロインの刺身：至高の一品
Sashimi di controfiletto Akagi

4,500