



ビステッカはフィレンツェの伝統料理として地元民や観光客から愛されています。

当店では群馬県渋川にある鳥山畜産より直送された、赤城牛の完全無冷凍原木を切り分け、炭火で焼き上げます。メイラード反応が起きるまで周囲を焼き、その後じっくりと火入れすることで赤城牛の旨味を閉じ込めます。

店主はフィレンツェの姉妹店でビステッカを学んだ本格派です。

また、無冷凍原木から切り分け、炭火で焼き上げる本格ビステッカを提供するお店は日本でも数軒です。

この機会に当店の本場ビステッカをお楽しみください。

ビステッカ アツラ フィオレンティーナ / *Bistecca alla Fiorentina*

・ビステッカ / *Bistecca* (1.7Kg~2Kg 程度)

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と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~2.4Kg 程度)

Lボーン。フィレが無い分、サーロイン部が大きいのが特徴です

両部位共通 100g/1,700

コース / *Corso completo* ビステッカや単品メニューとセットできます

*フルコース / *Menu completo* 5品 4,000
 前菜盛り合わせ *Antipasti misti*
 本日のスープ *Zuppa del giorno*
 サラダまたは野菜のグリル *Insalata mista/verdure grigliate*
 自家製ドルチェ *Dolce fatto in casa*
 食後酒またはカフェ・紅茶 *Vin santo, Caffè o Tè*

*前菜コース (ドルチェ・カフェなし) 3,000

*パスタを含むコースはパスタのページをご覧ください

*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 / <i>Antipasti</i>	価格 (税込)
那須黒磯 チョップロールさんの全粒粉丸パン 1個 <i>Pane di CHOPP ROLL</i>	200
季節のブルスケッタ 2個 <i>Bruschetta</i>	500
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) <i>Zuppa del giorno</i>	700
那須野菜のバーニャカウダ 1名様分 <i>Bagna Cauda</i>	800
栃木県大田原産 ハーブたっぷり無農薬野菜のサラダ <i>Insalata mista</i>	800
オリーブマリネ、生姜マリネ、自家製ピクルス 3種 <i>Mix di Sottaceti (Olive, Zenzero, Sottaceti misti)</i> ※各種 400 円でも承ります	1,000
フィレンツェ風赤城牛レバーペースト (バゲット付) <i>Fegatini</i>	1,000
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ <i>Caprese</i>	1,100
那須産無農薬季節野菜のグリル (1~2 名様分) <i>Verdure grigliate</i>	1,100
プロシュートと季節のフルーツ (4 ピース) <i>Prosciutto e frutti</i>	1,200
特選イタリア産チーズの盛り合わせ (バゲット付約 2~3 名様分) <i>Tagliere di Formaggi</i>	2,000
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 <i>Piadinina del giorno</i>	1,500
プロシュートとサラミ、ハムの盛り合わせ (バゲット付約 2~3 名様分) <i>Tagliere di Salumi</i> ※プロシュート、サラミ、ハム等、単品でも承りますので係りにお声かけください	2,000
前菜の盛り合わせ (バゲット付約 2~3 名様分) <i>Tagliere mist</i>	3,000

パスタ / Pasta

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

ペスト ジェノベーゼ (バジルとグラナパダーノチーズ)
Pesto alla Genovese (basilico, grana padano)

カルボナーラ (たっぷり黒胡椒、グアンチャーレとグラナパダーノチーズ、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)

青豆とハムのクリームパスタ (生ハムダイス、イタリア産青豆、生クリーム)
Pasta prosciutto & piselli (prosciutto crudo, piselli, panna)

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

パスタ全品 1,650

*スカルペッタ用バゲット (3pcs) +200

イタリアでは、残ったソースをパンで拭いて楽しめます

お行儀悪いなんてことはありませんので、ぜひ美味しいソースを無駄なく召し上がってください!

季節のリゾット 1,650

Risotto stagionale

*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。

【パスタコース / *Corso pasta*】

パスタがメインのコース 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 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*
- 5 自家製ドルチェ *Dolce fatto in casa*
- 6 食後酒またはカフェ・紅茶 *Vin santo, Caffè o Tè*

牛肉料理 / Carni

スペツァティーノ（赤城牛切り落としとすじ肉のトマト煮込み） <i>Spezzatino</i>	2,000
赤城牛 100%粗挽き炭火焼ハンバーグ 200g <i>Hamburger di bovino 100% Akagi</i>	2,500
赤城牛ウチモモステーキ 200g <i>Scannello di scottona Akagi</i>	3,500
赤城牛ランプ及びイチボステーキ 200g <i>Scamone di Akagi</i>	4,000
赤城牛サーロインステーキ 200g <i>Controfiletto di Akagi</i>	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 <i>Tris di tagli di carne bovina</i>	4,250
<hr/>	
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 <i>Sashimi di manzo Akagi</i>	2,500
赤城牛のユッケ：コチュジャンを使った韓国風 <i>Yukhoe di manzo Akagi</i>	2,500
赤城牛タルターレ：イタリア名物タルターレ DESTINO 風 <i>Tartare di manzo Akagi</i>	2,500
赤城牛サーロインの刺身：至高の一品 <i>Sashimi di controfiletto Akagi</i>	4,500
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） <i>Donburi di manzo Akagi</i>	2,600～
ごはん単品 <i>Riso</i>	400