



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 アッラ 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 & 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 / 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

ビステッカ・コスターとも不定貫 両部位共通 100gあたり／1,700 円

〔骨付きのお肉をご注文いただく際のご注意点〕

- 牛の関節に沿って、原木から 1 本ずつ切り落とします。そのため、指定の重さに切り分けることはできません。
1本あたり、2~4名様でのお召し上がりが推奨です。
- 食べきれなかった分のお肉、その他の骨や脂身はご自宅にお持ち帰りいただけます。ご自宅での
おすすめの調理・ご利用方法はぜひスタッフにおたずねください。
- 上の写真に乗っている野菜のグリルは別注になります。(コースの野菜メニューまたは単品での追加)

* 表記金額はすべて税込み価格となります／別途サービス料として 10% 頂戴いたします

【セットコース / *Corso completo*】骨付き肉・肉料理のメニューとセットにできます
※こちらのフルまたは前菜コースは、単品ではご注文いただけません

* フルコース 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*

カフェ・紅茶 *Caffè o Tè*

* 前菜コース（上記フルコースからドルチェ・カッフェなし） 3,000

【季節のコース / *Corso pasta*】コースメニューの詳細は HP・インスタグラムにて

* 乾杯のドリンク、前菜、パスタ、ステーキまで網羅したフルコース 8,000

乾杯ドリンク *Calice per il brindisi*

本日のスープとトースト *Zuppa del giorno e pane tostato*

前菜盛り合わせ *Antipasti misti*

コース専用パスタ *Pasta esclusiva per il corso*

赤城牛ステーキ *Tagliata di manzo Akagi*

自家製ドルチェ *Dolce fatto in casa*

カフェ・紅茶 *Caffè o Tè*

【パスタコース / *Corso pasta*】

* パスタがメインのコース 5,500

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*

ご希望のパスタ *Pasta*

自家製ドルチェ *Dolce fatto in casa*

カフェ・紅茶 *Caffè o Tè*

〈下記アラカルトは骨付き肉のご利用時にサイドメニューとしてご注文いただけます〉

<u>前菜 / Antipasti</u>	<u>価格 (税込)</u>
季節のブルスケッタ 2個 <i>Bruschetta</i>	500
季節の日替わりスープ (内容は係りにお尋ねください) <i>Zuppa del giorno</i>	700
フレッシュサラダ 1名様分 <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
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ <i>Caprese</i>	1,100
季節野菜のグリル (1~2名様分) <i>Verdure grigliate</i>	1,100
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
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> お一人様分追加 +1,000 円で承ります	3,000

デザート / Dolci

カントウッセット (ビスコッティ 2本・カフェ類とのセット) <i>Cantucci</i>	800
ドルチェセット (内容は係りにお尋ねください) <i>Dolci</i>	1,500

*セットのお飲み物はドリンクメニューのカッフェ単品の中からお好きなものをどうぞ

〈下記パスタは骨付き肉のご利用時にサイドメニューとしてご注文いただけます〉
〈パスタコースのパスタも下記よりお選びいただけます〉

パスタ / Pasta (パスタコースのパスタもこちらからお選びいただけます)

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) *Scarpetta*

200

イタリアでは、残ったソースをパンで拭って楽しめます

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！

〈下記牛肉料理はどなたさまもご注文いただけます 例：パスタコースに追加、など〉

牛肉料理 / Carni

スペツツアティーノ (赤城牛切り落としとすじ肉のトマト煮込み)

2,000

Spezzatino

赤城牛 100%粗挽き炭火焼ハンバーグ 200g

2,500

Hamburger di bovino 100% Akagi

赤城牛ウチモモステーキ 200g

3,500

Scannello di scottona Akagi

赤城牛ランプ及びイチボステーキ 200g

4,000

Scamone di Akagi

赤城牛サーロインステーキ 200g

4,800

Controfiletto di Akagi

*牛刺身、ユッケなどの非加熱メニューは入荷時のみご提供できます。

ご希望の方は事前にお問い合わせください。