

～スーナジとパスタのランチ～ ¥1,500+税

(プラス ¥300 でイタリア産野菜のサラダ付)

- ・トスカーナの温泉のミネラルウォーター
- ・マリンの伝統的を野菜と卵のスーザ”アグアコッタ”
- ・”パスタ” 各のA～Iからお選びください
- ・水と小麦粉だけの伝統的をパン”パーネトスカー”

～ランチコース～ ¥2,800+税

- ・トスカーナの温泉のミネラルウォーター
- ・マリンの伝統的を野菜と卵のスーザ”アグアコッタ”
- ・マリンの魅力が詰まった前菜盛り合わせ
”ランチイパスト マリンマール”
- ・”パスタ” 各のA～Iからお選びください
- ・水と小麦粉だけの伝統的をパン”パーネトスカー”
- ・”デザート盛合せ” ビツコラ パステイッチエリテ”
- ・エスプレッソ (砂糖入りお好み) OR コーヒー OR 紅茶

～キナーナ牛の炭焼きピスタツカランチ～
100g ¥3,200 150g ¥4,200 200g ¥5,200+税

- ・トスカーナの温泉のミネラルウォーター
- ・マリンの伝統的を野菜と卵のスーザ”アグアコッタ”
- ・イタリア産ルッコラとトマトのサラダ ←野菜の味が濃い
- ・ローヌORコイルをお選びください
- ・水と小麦粉だけの伝統的をパン”パーネトスカー”

：スゲツツキターイーでも出来ます
：大盛り ¥300 で済す

名物 極太パスタ”ピーチ”

A.	アツラリアータ (たっぷりんにくとトマトのソース)
B.	細いパスタ”タリオリーニ” イタリアから空輸した野菜のペペロニチーノ 平打ちパスタ”タリアテツレ”
C.	チンタセネーゼのグアリンチヤーレ を使った本場仕様のカルボナーラ *生クリームは使っていません
D.	+500 極太パスタ”ピーチ” イタリア産キナーナ牛のラグーソース
E.	+500 平打ちパスタ”パツバルデツレ” ピスカトーレ (濃厚な魚介のソース)
F.	+500 極太パスタ”ピーチ” イタリア産うさぎのラグーソース
G.	+1,500 細いパスタ”タリオリーニ” イタリア産フリッツェトリユコとバターソース
H.	+1,500 平打ちパスタ”タリアテツレ” 本日のジビエのラグーソース
I.	+1,500 平打ちパスタ”タリアテツレ” フリッツェカルチョフイーとポツタルガ