

# LAGUNA SET

ラグーナセット

お一人様 3,000yen (3,240yen)

前菜からデザートまでいろいろと楽しみたい方におすすめのセットメニューです。

前菜の盛り合わせ

ピッツァ or パスタ (下記より1品お選びください)

ドルチェ

カフェ

## Pizza (ピッツァ)

ナポリピッツァの定番 マルゲリータ

半熟卵とモルタデッラのピッツァ

アンチョビとオレガノのピッツァ

豆乳で作ったチーズと野菜たっぷりのピッツァ (+200) (+216)

釜揚げしらすと大葉のピッツァ

サルシッチャと季節野菜、燻製チーズのピッツァ

ポルチーニ茸と半熟卵のピッツァ (+800) (+864)

ピッツァ クアトロフォルマッジ (+400) (+432)

## Pasta (パスタ)

イタリア産唐辛子のペンネ アラビアータ

豚肉のラグー ローズマリー風味のトマトソース スパゲティ

ミンチにした魚介類とズッキーニのスパゲティ

寄居町産たまごを使ったカルボナーラ

小海老とベーコン、さいたま市産バジリコのジェノベーゼ

サルディーニャ産カラスミと貝柱のスパゲッティ (+400) (+432)

埼玉県産武州和牛のボロネーゼ (+400) (+432)

# CORSO STAGIONE

旬の食材を使ったお任せコース

お一人様 5,000yen (5,400yen)

彩り豊かな前菜に始まり、世界選手権受賞のピッツァポルチーニ、旬の食材を使ったパスタから、武州和牛までお楽しみいただけるコースです。

本日の彩り前菜

ポルチーニ茸と半熟卵のピッツァ

旬の食材を使ったパスタ

埼玉県産武州和牛

ドルチェ

カフェ

コースメニューはテーブルで統一して頂きますようお願い申し上げます。

## ANTIPASTI 前菜



前菜5品盛り合わせ



鮮魚のカルパッチョ



ランプレドット(イタリア産もつ煮込み)

イタリア・ラロック社の高級オリーブ	680yen (734yen)
ヨロ研野菜のサラダ	880yen (950yen)
ランプレドット(イタリア産もつ煮込み)	980yen (1,058yen)
武州和牛のローストビーフサラダ	1,280yen (1,382yen)
パルマ産24ヶ月熟成生ハム	1,180yen (1,274yen)
パルマ産24ヶ月熟成生ハムとサラミの盛り合わせ	1,580yen (1,706yen)
モッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	1,180yen (1,274yen)
鮮魚のカルパッチョ	1,480yen (1,598yen)
前菜5品盛り合わせ	1名様分 1,580yen (1,706yen)



### Saitama European Vegetables

さいたまヨーロッパ野菜

わたしたちは、埼玉・岩槻区の若手生産者を中心に活動している「さいたまヨーロッパ野菜研究会」の野菜を使用しています。日本では手に入りづらい約40種類のイタリア野菜を日本の気候に合わせて栽培し、新鮮で安心・安全な食材を仕入れています。

本日も用意の野菜についてはスタッフまでお尋ねください。

## PRIMI PIATTI パスタ



埼玉県産武州和牛のボロネーゼ



サルデーニャ産カラスミと貝柱のスパゲッティ

ペンネ アラビアータ	900yen (972yen)
豚肉のラグー ローズマリー風味のトマトソース スパゲティ	1,180yen (1,274yen)
ミンチにした魚介類とズッキーニのスパゲティ	1,280yen (1,382yen)
寄居町産たまごを使ったカルボナーラ	1,280yen (1,382yen)
小海老とベーコン、さいたま市産バジリコのジェノベーゼ	1,280yen (1,382yen)
サルデーニャ産カラスミと貝柱のスパゲッティ	1,680yen (1,814yen)
仔羊のラグーであえた手打ちパスタ	1,680yen (1,814yen)
埼玉県産武州和牛のボロネーゼ	1,680yen (1,814yen)

## SECONDI CARNI お肉料理



埼玉県産武州和牛のグリル

鶏もも肉のグリル	1,680yen (1,814yen)
味わい豚のポルケッタ (バラ肉を香草と共にローストしました)	2,480yen (2,678yen)
埼玉県産武州和牛のグリル	2,980yen (3,218yen)
埼玉県産武州和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	2,680yen (2,894yen)



### Saitama Carni 武州和牛

埼玉県武州和牛組合が認める基準をクリアした上質な黒毛和牛にのみ与えられるブランドのお肉です。「武州和牛」のこだわりは、仔牛から良質な餌を与えながら大切に育て出荷までの肥育期間を長めにする事です。そうすることで、肉の旨みは確実に増します。お肉料理のタリアータやパスタ料理のボロネーゼでお楽しみいただけます。

## FORMAGGI チーズ



チーズ 3品盛り合わせ

チーズ 1品	780yen ~ (842yen~)
チーズ 3品盛り合わせ	1,280yen (1,382yen)

## DOLCI デザート



デザートの盛り合わせ

自家製ジェラート	580yen (626yen)
豆乳チーズを使ったティラミス	680yen (734yen)
パネトーネとホワイトチョコレートのスフォルマート	880yen (950yen)
デザートの盛り合わせ	880yen (950yen)

## CAFE カフェ



エスプレッソ	350yen (378yen)
コーヒー	400yen (432yen)
紅茶	400yen (432yen)
カップチーノ	500yen (540yen)
カフェラッテ	500yen (540yen)