

# 春

## CASUAL ITALIAN の味覚

### Spring fair



**フラスカティ スペリオール**  
グランドメニューで提供しているフラスカティは甘口ですがこちらはさっぱりとした辛口のフラスカティです。

スペリオールとはイタリア語で「優れた、上質、上級」という意味、通常のアアルコール度数より1%以上高い場合のみ使用できる名称です。

ボトル  
¥3,528(¥3,880税込)



Caffè  
*Espresso*  
Pasticcino

Sidemenu

菜の花とパンチェッタの  
アリオ・アリオ  
¥710(¥780税込)

釜揚げ甘んラスとタケノコのアピージョ  
~バケット添え~  
¥800(¥880税込)

Risotto

桜エビと山菜の和風リゾット  
¥1,255(¥1,380税込)

Pasta

ホタルイカと芽キャベツの  
トマトクリームパスタ  
¥1,255(¥1,380税込)

ボンゴレピアンコ ¥1,110(¥1,220税込)

Pizza

フランス産そら豆とパンチェッタのピッツァ  
~アンチョビガーリック風味~  
¥1,437(¥1,580税込)

【季節限定パスタ】リングイネ：断面が楕円形のロングパスタ、イタリア語で「小さい舌」という意味の「lingua」が由来。平たい形状なのでソースとよく絡みモチモチした食感が特徴です。