



ALLEGRO CON BRIO

Dinner
18:00-25:00 (L.O)
on weekdays, Sat

18:00-23:00 (L.O)
on Sun, Holiday

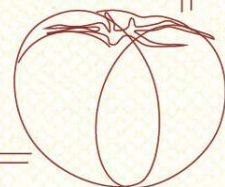
Lunch
12:00-13:30 (L.O)
only on Sat, Sun, Holiday

MENU 夏のお料理

ジジの菜園の朝採れトマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ	900
お野菜のマリネの盛り合わせ	800
山梨のパワフルおばさんから届くハーブのサラダ	700
大阪 泉州産水茄子のシンプルなサラダ	500
グリルした夏野菜のサラダ	900
熊本の馬肉をハーブ仕立てのタルタルで	1000
宿毛 アオリイカのクルド カルパッチョ仕立て	1400
高知、宿毛湾産うるめ鱸のカツレツ、フレッシュトマトのソース	700
ズッキーニとスカモルツァチーズのオープン焼き	800
トリッパと夏野菜のトマト煮	800
花ズッキーニのフリット(1P)	450
宿毛 血鯛の炭火焼 サルサヴェルテを添えて	1500
仔羊ロース肉 バジルとマスタードのソース(1P)	1000
岩手 短角牛ランプ肉 バルサミコとともに	1700
もち豚 肩ロース マスタード風味のエゴマとともに	1300
自家製ツナとフレッシュトマトの冷製スパゲッティーニ	1000
小ヤリ烏賊、キタアカリのジェノベーゼ 自家製のトロフィエで	1200
鱧と万願寺唐辛子のスパゲッティーニ	1200
うなぎとキュウリのリゾット	1200

※仕入れ状況によりメニューは変動いたします。

※コペルトをお一人様 300円頂戴いたします。





ALLEGRO CON BRIO

Dinner
18:00-25:00 (L.O) 18:00-23:00 (L.O)
on weekdays, Sat on Sun, Holiday

Lunch
12:00-13:30 (L.O)
only on Sat, Sun, Holiday

SIDE MENU ワインのお供に

セミドライトマトのオイル漬け	500
白レバーのパテ	500
サンダニエーレ産生ハム	700
イタリア産ハムとサラミの盛り合わせ	piccolo 1000 grande 1600
クロスティーニ 2P (薄切りパンにペースト、具材が載ったもの) *トマト&ラルド(豚背脂の塩漬け)	500
ピクルス	300
オリーブ	300
キャロットラペ	500
白インゲン豆と海老のサラダ	500
潤目鱈の自家製オイルサーティン	500

DOLCE ドルチェ

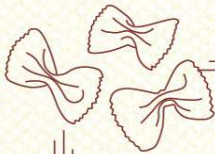
杏子の香るティラミス	500
バジルジェラート	400
ミルクジェラート	400
アプリコットタルト	500

CHEESE チーズ

ゴルゴンゾーラ ピカンテ (ブルー)	500
パリエリーナ (白カビ、山羊、牛)	600
グランサルド (羊乳、ハード)	600
ウブリアコ ピアーヴェ (セミハード)	600
ペコリーノ トスカーノ (羊乳、ハード)	600

※仕入れ状況によりメニューは変動いたします。





COURSE MENU

3名様からのお取り分けコース 3,800円

山梨産のハーブや、高知のフルーツマト、町田の夕採れ夏野菜を中心にしたお取り分けフルコース。
会社のお食事会、女子会、ご家族でのご利用に最適です。

始めに

高知のフルーツマトのセミドライとオリーブを

続いて

山梨のパワフルおばさんから届くハーブのサラダ
イタリア・サンダニエーレの生ハムとサラミをお皿一杯に

温かいお料理

高知宿毛の剣先イカ、またはスルメイカと夏野菜の温製サラダ

炭火焼

牛ランプ肉、豚肩ロース、鶏モモ肉の炭火焼を豪快に一皿で

締めは

ジジの菜園から届く町田野菜とサルシッチャのラグーソース 自家製のタリアテッレで
桜エビと空豆のリゾット

(締めのパスタ、リゾットのボリュームはお客様に伺いまして、調整いたします)

自家製のトスカーナパン カoffeeとデザート、またはチーズ

※仕入れ状況によりメニューは変動いたします。



ALLEGRO CON BRIO

Dinner 18:00-25:00 (L.O) 18:00-23:00 (L.O) Lunch 12:00-13:30 (L.O)
on weekdays, Sat on Sun, Holiday only on Sat, Sun, Holiday