

Antipasto

～前菜～

淡路雲丹と淡路ビーフのコンソメジュレ	¥1,500
播磨灘の蛸と淡路野菜のアヒージョ	¥1,200～
淡路野菜のポタージュ	¥600
花の島のガーデンサラダ	¥1,000
生ハムとチーズのサラダ	¥1,450
あわじ島グルメマトのカプレーゼ	¥1,500
淡路産ゴールドデン・ボア・ポークの自家製コースハム	¥1,200
本日のカルパッチョ	¥1,800
淡路島産玉ねぎの丸ごとロースト	¥600
淡路島産玉ねぎとモッツアレラチーズのグラタン	¥1,000
玉ねぎ丸ごとローストとフォアグラのポワレ	¥1,800
本日のブルスケッタ	¥600
北坂玉子のフリッタータ	¥800

Primi Piatti

～パスタ～

あわじ島グルメマトの冷たいカッペリーニ	¥1,500
播磨灘産タコのラグーソース タリアテッレ 山椒風味	¥1,450
スパゲティ アマトリチャーナ イタリア アマトリーチェ地方の伝統的なパスタを淡路玉ねぎとパンチェッタを使用	¥1,350
スパゲティ ポモドーロ こだわりのトマトソースでシンプルに仕上げたパスタ	¥1,200
トマトとモッツアレラチーズのスパゲティ クセのない爽やかなモッツアレラチーズで仕上げたトマトソースのパスタ	¥1,250
ペンネ アラビアータ 唐辛子を利かせた別名“怒りん坊”パスタ	¥1,250
スパゲティ ボロネーゼ 手間暇かけてじっくり仕込んだ淡路牛ラグーソースのパスタ	¥1,450
スパゲティ カルボナーラ 淡路島産の卵を使用した“炭焼き職人風”パスタ	¥1,400
ゴルゴンゾーラチーズのクリームペンネ 風味豊かなチーズをたっぷり使用したショートパスタ	¥1,400
カチョ・エ・ペペ リングイーネ 直訳すると“チーズ・こしょう”という意味。チーズと胡椒をたっぷり使用したパスタ	¥1,400
淡路野菜とベーコンのペペロンチーノ 旬な淡路島産のお野菜を使用したパスタ	¥1,300
本日の魚介のペペロンチーノ 近海で捕れた魚介を使用したパスタ	¥1,450
スパゲティ ペペロンチーノ ニンニクとオリーブオイルで作るシンプルながら奥深い味わいのパスタ	¥1,250
いろいろな魚介の焼きリゾット	¥1,800
雲丹と焼海苔バターのフェデリーニ ※季節限定	¥3,800



※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください ※消費税は別途頂戴いたします

Secondi Piatti

～メイン～

淡路島産鹿肉のポワレ 赤ワインソース	¥5,800
本日のお魚料理	¥1,800～
天然真鯛のヴァポレー 足赤海老のソテー ルッコラ風味	¥2,000
淡路魚介のフリットミスト 淡路レモンと自凝雪塩	¥2,000
淡路島産ゴールデン・ボア・ポーク肩ロースのロースト	¥2,500
淡路ビーフのタリアータ サラダ仕立て	¥4,500
淡路ビーフのビステッカ	¥5,800

ヒウチ、マルシン、イチボなどの脂の少ない赤みの希少部位を使用しております。

Dolce

～デザート～

野島の枇杷のドルチェ～Nespolo d'oro～	¥1,000
完熟バナナと北坂たまごのカンノーロ	¥1,000
濃厚ヴァニラアイスにアマレーナチェリーを添えて	¥600
ジェラート盛り合わせ	¥600
濃厚ヴァニラアイスのアッフォガード	¥600
本日のドルチェプレート	¥1,500
小菓子	¥500

 **scuola**

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください ※消費税は別途頂戴いたします