

DINNER

タロス グランドメニュー

前菜

タロス風手作り小皿前菜 (2名様～)	3品	¥800
.....	4品	¥1,000
.....	5品	¥1,200
.....	6品	¥1,400
.....	7品	¥1,600
.....	8品	¥1,800
鍋ごと新鮮な貝類のガーリックオリーブオイル蒸し		¥2,400
イタリア産生ハムとサラーム (本日の厳選サラミ) の盛り合わせ		¥1,500
パルマ産生ハムとイタリア産モッツァレラチーズのモンテジェナルジェントウ風		¥1,700
最高級サルデーニャ産ぼらカラスミとセロリ、ペコリーノチーズのサラダ		¥2,400
自家製ツナとクリームチーズのパテ 24ヶ月熟成マグロのカラスミがけ		¥1,600
マグロトリッパ (胃袋) のアラビータ煮込み		¥1,200
羊飼いの食卓		¥3,300
最高級サルデーニャ産ぼらカラスミ (そのままスライスで)		¥300/1枚
パーネ グッティアウ		¥400

※ディナーのみ席料¥500をいただいております。

※メニューの表示金額は税抜き価格です。別途消費税8%をお預かりいたします。

DINNER

パスタ

ダッテリー二種のトマトソースのリングイネリコッタサラータ (セミドライリコッタチーズ) 添え	¥1,600
タロス名物 貝類のフレーグラ	¥2,400
最高級サルデーニャ産ぼらカラスミのスパゲッティ	¥2,200
パーネフラッタウ	¥1,600
漁師料理の定番 貝類とチェリートマトのリングイネ	¥2,200
サルデーニャ人直伝の味 マロレドゥス・カンピダネーゼ	¥1,600

魚料理

サン・ピエトロ島の伝統料理 マグロのオッソブーコ カルロフォルテ風	¥2,000
カジキマグロとオニオンのパン粉オープン焼き サルデーニャ風	¥2,200
イタリア人も絶賛 セモリナ粉をまぶした魚介類のフリットミスト	¥1,800
海の恵 魚介類のグリリアータ・ミスタ (シーフードミックスグリル)	¥1,400
鮮魚のオープン焼き フレッシュハーブ風味	¥2,400

肉料理

うず巻 自家製サルシッチャ (ソーセージ) のグリル	¥2,200
サルデーニャ名物 馬肉ハラミのタリアータ バルサミコソース	¥2,400
骨付き仔羊とオレンジのオープン焼き フェネルの香り	¥2,400
肉肉肉のグリリアータ・ミスタ	¥2,600

DINNER

付け合せ

ポテトの香草オープン焼き	¥650
いろいろ生野菜サラダ	¥650

チーズ

イタリア産厳選チーズ盛り合わせ (5種) オレンジの花のハチミツ添え	¥2,000
薫製スカモルツァチーズ トマトソースのオープン焼き	¥1,400

野菜

キャロットラペとレーズンのサラダ バルサミコドレッシング	¥600
ルーコラとペコリーノチーズのサラダ	¥1,400
季節野菜のオープン焼き イタリア産ミネラル塩とEXV オリーブオイルと共に	¥1,200

DINNER

ドルチェ

セアダス	¥1,000
タルト・ケーキ各種	¥650
サルデーニャ産4種デザート盛り合わせ (ドウルケ)	¥1,800
3種デザート盛り合わせ	¥1,400
5種デザート盛り合わせ	¥2,200
5種デザートとジェラート3種盛り合わせ	¥2,800
プレジデンテ	¥700
グラニータ各種	¥550
ジェラート各種	¥500