

# Aria di Tacubo

## PASTA

～パスタ～

### **Spaghetti with Ripe Tomatoes Carrettiera Lemon Flavored (-300)**

完熟トマトのシンプルスパゲッティ カレッティエツラ 檸檬風味

### **Linguine Pesto Genovese with Fresh Herbs and Oyster**

大西ハーブ農園産 フレッシュハーブと牡蠣のリングイーネ ジェノベーゼ

### **Tonnarelli with Hokkaido Sea Urchin, Tomato Sauce (+400)**

北海道産 塩水雲丹と軽いトマトソースのトンナレッリ

### **Trofie with Sakhalin surf clam and Wild Enokitake Mushroom, with Sardinia Botargo**

北海道産 北寄貝と野生種えのきのトロフィエ  
サルデーニャ産 唐墨添え

### **Ravioli with Stewed Ezo Venison and Sweet Potato Black Truffle Flavored**

白糠産蝦夷鹿の煮込みで和えた金時芋のラビオリ 黒トリュフ風味

### **Chitarra with Aged Premium Tajima Beef (+300)**

中勢以より熟成但馬牛『ネック』の煮込みで和えたキタツラ

### **Risotto with Hokkaido Cod Milt and Sea Weed Extra Virgin Olive Oil and Wasabi Flavored**

北海道産真鱈白子と岩海苔のリゾット E.X.V.オイルと山葵の香り

### **Egg Yolk Knead Tagliolini or Risotto**

卵黄をたっぷり練りこんだタリオリーニ または リゾットで

You can top white truffle 白トリュフご用意できます (+2g 2,000~)