

夏のソレント・ナポリフェア

<アラカルトメニュー/a la carte menu>

• **Zucchini alla Parmigiana** ズッキーニのパルミジャーナ ¥950

ズッキーニとモッツアレラを重ねて溶き卵をかけて焼いたオープン料理
Oven Grilled Layers of Zucchini and Mozzarella with Beaten Egg

• **Cianfotta** チャンフォッタ ¥950

パプリカ、茄子、じゃがいも、玉葱、フレッシュトマトを使った野菜の軽い煮込み
Lightly Stewed Paprika, Eggplant, Potato, Onion and Tomato

• **Risotto alla Contadina** 農園風リゾット ¥1,600

パプリカ、玉葱、人参が入ったバジルリゾット
Basil Risotto with Paprika, Onion, Carrot

• **Pollo al arroto con Limone e Zafferano**

大山鶏のロースト レモンサフラン風味 ¥2,200

鶏を半羽使ったボリュームなロースト レモン・サフランバターで香りづけ
Daisan Chicken Roast Half a Chicken is flavored with lemon and saffron.

• **Saltimbocca alla Sorrentina** 仔牛のソレント風サルティンボッカ ¥2,400

モッツアレラと生ハムを重ねた仔牛のソテー トマトソース添え
Sorrento Style Lamb Saltimbocca

• **Baba** ババ ¥800

ラム酒をたっぷり利かせたブリオッシュ。ピノサリーチェの人気ドルチェ。
PinoSalice's Famous Dessert made with Rum Soaked Brioche

• **Torta Caprese** トルタ・カプレーゼ ¥800

小麦粉を使わない代わりに特産のアーモンドで香りよく焼いたしっとりチョコレートケーキ
Chocolate Cake Made with Flavorful Almond instead of Flour