"期間限定！プーリア郷土パスタフェア"

イタリア半島かかとに位置するプーリア州。アドリア海に面した平地の多いプーリアは、一年中比較的温暖な気候、
住む人々も気候を反映してか、少々ふくよかな体型（笑）穏やかな笑顔が素敵です。
それもそのはず、プーリアには美味しいものがいっぱい！オリーブオイルの生産量はイタリアー番、小麦も一番。
だから美味しいパスタ料理やパンがいろいろ。野菜やチーズも美味しいし、ティレニア海に面しているから海産物も豊富。
今回は、シェフ柳がプーリア修業時代の懐かしいメニューをご紹介。ぜひお試しを！！

お好きなパスタとソースを下のメニューから組み合わせてお選びください　　各1,600円

- Capumti カプンティ（焦がし小麦の自家製マッケローニ）
- Orecchiette オレッキエッテ　（自家製 耳型パスタ）
- Tagliatelle タリアテッレ
- Spaghettini スパゲッティーニ

- スーゴとカチョリコッタ
  （肉を煮込んだ後の旨味の溶け込んだトマトソース）
- 羊とハツ、ルッコラとペコリーノ
- ブロッコリーとアンチョビーのソース　炒ったパン粉がけ
- ”アッラ　ポヴェラッチャ”　プチトマトとペコリーノ

※ちなみに、シェフのお勧め組み合わせは・・・

- カプンティ×スーゴとカチョリコッタ
- オレッキエッテ×ブロッコリーとアンチョビー
- タリアテッレ×羊とハツ、ルッコラとペコリーノ
- スパゲッティーニ×プチトマトとペコリーノ

≪スペシャルメニュー≫

プーリア風　炊き込み土鍋ご飯！
「バーリ風 ティエッラ」（ムール貝とじゃがいも、お米のオーブン焼き）1,600円

他にも
・小皿前菜でも、プーリアのメニューをお選び頂けます。

・セコンドでは、**会津産の馬肉のグリル（2,100円）**と、**馬肉のプーリア風煮込み（2,200円）**
をお楽しみ頂けます。馬肉を使った料理も、プーリアの名物なのです。