

ANTICO RISTORANTE
VINI da PINTO
DAL 1890

前菜

シェフおまかせシーフードの前菜

タコのサラダ

ベネチア風イワシの南蛮漬け、ポレンタ
添え

海老のカクテル

トマトとモッツァレッラのサラダ

生ハムとメロン

スモークサーモンのカナッペ

スープ

シーフードのトマトソース煮込み

アスパラガスのクリームスープ

ポルチーニ茸のクリームスープ

野菜のミネストローネスープ

最初のコース

スパゲッティ ミートソース 又は ト
マトソース - (ラグーかトマトソースをご
指定ください)

スパゲッティ カルボナーラ (ベーコン
と卵のスパゲッティ)

トルテリーニ (詰め物パスタ) のハムと
クリームソース和え

ラザニア

ペンネ アラビアータ (辛口トマトソー
ス)

シェフ特製リゾット (二人前から承りま
す) (料金は一人前です)

タリアッテレ (平打ち麺) ロブスター
ソース

タリアッテレ (平打ち麺) 手長海老ソ
ース

ニョッキ 小海老とルッコラソース和え

手打ちマカロニ イカ墨ソース和え

あさりのスパゲッティ

シーフードスパゲッティ

ニョッキ 鮭とクリームソース和え

ANTICO RISTORANTE
VINI da PINTO
DAL 1890

魚のメインコース

アドリア海のイカフライ

シーフードフライ

鯛とパプリカ（色ピーマン）、サフラン
ソース

鱸（すずき）のポルチーニ茸ソース

モンゴウイカの墨煮、ポレンタ添え

手長海老のグリル

とれたての魚の包み焼き、ポテト添え

魚の網焼き盛り合わせ

お好みロブスター（ロブスターをお好み
の調理法でお楽しみください）

調理法をご指定ください：グリル（焼く）
・バポーレ（蒸す）・ボリート（茹でる）
・ウミド（煮込む）など

肉のメインコース

ベネチア風レバー炒め、ポレンタ添え

アングス牛フィレ肉のステーキ

アングス牛フィレ肉のソテー、グリーン
ペッパーソース

ミラノ風カツレツ

鶏肉ソテー、きのこクリームソース

お好み仔牛肉（仔牛肉をお好みの調理法
でお楽しみください）

調理法をご指定ください：アイ フェー
リ（ソテー）

アル リモーネ（レモンソース）・アイ
フンギ（キノコソース）など

シェフ特製オムレツ

野菜

ミックスサラダ（ミスタ）、グリーンサ
ラダ（ベルデ）、

トマトサラダ（ポモドーロ）からお選び
ください

ポテトフライ（フリッテ）、オーブン焼
きポテト（フォルノ）からお選びくださ
い

デザート

自家製デザート

チーズの盛り合わせ、ハチミツ添え