

# code kurkku

Lunch 11:30-15:30 (L.O. 14:30)  
Dinner 18:00-23:00 (L.O. 21:30)  
Close 23:00



## A La Carte » »

### Appetizer »

- 本日の前菜盛り合わせ  
"お肉とお魚のアンティパスト"  
Assorted seasonal seafood and meat appetizers 2,800yen
- シェフの気まぐれサラダ  
Today's special salad 1,850yen
- イタリア産チーズの盛り合わせ  
Assorted Italian cheese 2,200yen
- 生ハムとお肉の前菜盛り合わせ  
Assorted meat appetizers and prosciutto 2,500yen
- 本日の鮮魚のカルパッチョ  
Seasonal fish carpaccio 2,200yen
- 本日の冷製スープ  
Today's chilled soup (1P) 800yen
- 海老のアヒージョ  
自家製パンを添えて  
Shrimp ajillo with house made bread 1,600yen
- メカジキの香草フリットとカポナータ  
Swordfish fritter, caponata 1,600yen
- 色々な魚介のフリットとゼッポリーニ レモン添え  
Various seafood fritters, zeppolini 1,800yen

### Pasta & Risotto »

#### 【Pasta】

冷製カッペリーニ フルーッとマトソース  
生キャビア添え  
Cold cappellini with fruit tomato sauce, fresh caviar  
(1P)30g/2,000yen

水牛のモッツアレラとトマトソース  
タリアテッレ  
80g /2,200yen 40g /1,700yen  
Buffalo mozzarella and tomato sauce tagliatelle

カラスミとルッコラのスパゲティニー  
80g /2,600yen 40g /2,100yen  
Bottarga and rocket spaghetti

ウニのトマトクリームソース  
スパゲティニー  
80g /2,800yen 40g /2,300yen  
Sea urchin cream tomato sauce spaghetti

#### 【Pizza】

水牛モッツアレラのマルゲリータ 9in 1,800yen  
Margherita of buffalo mozzarella

生ハムとルッコラのピッツァ 9in 2,000yen  
Raw ham and rocket pizza

#### 【Risotto】

フォアグラと夏のとうもろこしのチーズリゾット  
(1P) 2,400yen  
Foie gras and summer corn cheese risotto

### Main dishes »

本日のお魚ソテー 夏野菜添え  
ケッパーとレモンのソース 3,800yen  
Sautéed today's fish, summer vegetables, caper and lemon sauce

短角牛の炭火焼き ビステッカスタイル 300g 5,200yen  
Steak of Tankaku Beef "Italian Bistecca style"

仔羊のロースト カチャトーラソース  
旬の野菜のグリル添え 3,800yen  
Roast lamb loin, cacciatore sauce, grilled seasonal vegetables

飛騨牛の炭火焼き 夏野菜添え  
(フォアグラソテーとトリュフ追加+1,500yen) 150g 4,800yen  
Charcoal grilled "Hida" beef, summer vegetables  
(to add sautéed foie gras and truffle +1,500yen)