

# AUDACE

## APERITIVO

### WINE PAIRING

AUDACEは、お料理に合わせてワインを楽しむ  
ペアリングをお勧めしております。

5 glasses	6,400	3 glasse	3,800
5 glasses (half)	5,000	3 glasses (half)	3,000

<b>Spumante (Sparkling Wine)</b> スパマンテ	1,400-
<b>Beer (Birra Messina)</b> ビール (ビッラ メッシーナ)	1,100
<b>Italian whisky</b> イタリアン ウィスキー	1,500-
<b>Wines by the bottle</b> ボトルワイン各種	6,000-

## NON ALCOHOLIC DRINKS

ノンアルコール

<b>Organic Elderflower soda</b> オーガニックエルダーフラワーソーダ	
<b>Organic Apple or Orange juice</b> オーガニック (青森県産りんご・愛媛県産みかん) ジュース	900
<b>Grape juice</b> 葡萄ジュース	

# AUDACE

## “Omakase” course

本日のおまかせコース

(前菜2種、パスタ、メイン：全4品)

5,800

## ANTIPASTI

前菜

COLD

**Russian salad with rosamarina** 800

インサラータルッサとロザマリーナ

**Cold Spanish mackerel and *radicchio salsa salmogliolo*** 2,000

鯖とラディッキオの冷製サルササルモリッリオ

**Vitello tonnato with horseradish** 1,800

ヴィテットンナートとホースラディッシュ

HOT

**Hokkaido whelk Marche-style *porchetta*** 1,000

北海道産 ツブ貝のマルケ風ポルケッタ

**Cocotte grilled seasonal vegetables and scamorza cheese** 1,400

旬野菜とスカモルツァチーズのココット焼き

**Octopus and lotus root *saltato* with *salsa marinarae*** 2,000

真蛸と蓮根のサルタートサルサマリナーラ

**Lampredotto with *Salsa Verde* and *Salsa Picante*** 2,000

ランプレドットサルサヴェルデとサルサピカンテ

# AUDACE

## PRIMI PIATTI

パスタ

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Poor Man's Spaghetti with <i>bottarga</i> from Sardinia</b>             | <b>2,200</b> |
| 貧乏人のスパゲッティー サルデーニャ産 唐墨添え   |              |
| <b>Spaghetti with log-grown shiitake mushrooms and parmigiano reggiano</b> | <b>3,600</b> |
| 原木椎茸のスパゲッティー パルミジャーノレジャーノ添え  |              |
| <b>Trapani style <i>Bucatini</i> with Saimaki shrimp</b>                   | <b>2,200</b> |
| 熊本県産 才巻エビのブカティーニ トラーパニ風  |              |

## PASTA FRESCA

手打ちパスタ

オーダーごとに手打ちするためお時間をいただきます。

- |  |              |
|--|--------------|
| <b><i>Maltagliati</i> Wagyu beef ragu sauce and trumpet mushroom</b> | <b>2,200</b> |
| マルタリアーティ 和牛とトランペット茸のラグー  |              |
| <b><i>Tagliatelle</i> Girolle mushroom cream sauce</b>               | <b>2,600</b> |
| タリアテッレ ジロール茸のクリームソース   |              |
| <b><i>Tonnarelli</i> Mattacini style tomato sauce</b>                | <b>2,200</b> |
| トンナレリ マッタチーニ風トマトソース  |              |
| <b><i>Umbricelli</i> Umbrian-style eel and burdock sauce</b>         | <b>3,400</b> |
| ウンブリア風 うなぎと牛蒡のウンブリチェッリ   |              |

# AUDACE

## SECONDI PIATTI

セコンドピアット

**OUR SPECIALTY IS CHARCOAL GRILLING.**

AUDACEのスペシャリテ 炭火焼き

ご提供にお時間がかかるためお早めにご注文ください。

**Charcoal-grilled Tsukuba pork from Ibaraki Prefecture, Lucanian style** 3,000

茨城県産 つくば美豚の炭火焼 ルカーニア風

**Charcoal grilled deer from Hokkaido with wild grape saucee** 3,000

北海道産 蝦夷鹿の炭火焼 山葡萄ソース

**Kagawa Prefecture Olive Beef *Bistecca* 150g** 4,000

香川県産 オリーブ牛 トモサンカクのビステッカ 150g



Wi-Fi



Menu



Instagram

# AUDACE

## DOLCE

ドルチェ

<b>Zuppa inglese</b> ズッパイングレーゼ	900
<b>Piedmontese style Bonet with pumpkin cream</b> ピエモンテ風ボネとパンプキンクリーム添え	900
<b>Nagano purple and milk <i>gelatina</i> with fennel gelato</b> ナガノパープルとミルクのジェラティーナ ウイキョウのジェラート添え	1,300
<b>Three kinds of gelato</b> 3種のジェラート ミスト	800

## CAFFÈ O DIGESTIVO

コーヒー 紅茶 食後酒

COFFEE	TEA	DIGESTIVO
<b>Espresso</b> エスプレッソ (Doppio +300)	<b>Pineapple Aroma Tea</b> パイナップルアロマティ	<b>Homemade digestivo</b> 1,100 - 自家製食後酒
	<b>Decaf Ceylon Tea</b> デカフェセイロンティ	<b>Grappa</b> 1,000 グラッパ
<b>Cappuccino</b> カプチーノ		<b>Amaro</b> 900 アマーロ
<b>Americano</b> アメリカーノ		<b>Limoncello</b> 1,100 リモンチェッロ
		<b>Dessert wine</b> 1,200 - デザートワイン
	770	