

サルシッチャと菜の花の クリームパスタ

ハーブやスパイスを効かせたソーセージ
サルシッチャと菜の花の旨味パスタ。
S:1,700円 F:3,200円

サルシッチャと菜の花の ビスマルク

イタリアのグルメ食材、サルシッチャと
季節の味覚菜の花のコンビネーション。
M:1,600円 L:2,800円

たっぷりしらすと ガーリックのピッツァ

旬のしらすをたっぷりトッピング。
ガーリックを効かせてパンチのある味に。
M:2,000円 L:3,200円

サルシッチャ アラビアータ

サルシッチャが辛口の
トマトソースに絡んで後を引く
美味しさに。
S:1,700円 F:3,200円

イタリア食材サルシッチャと しらすや菜の花の春グルメ。

しらすといくらと菜の花の チーズ焼きリゾット

海の香りと菜の花、チーズの
味わいリゾット
1,600円

しらすといくらの バター醤油仕立て

この時期、旨味を増すしらすと
新鮮ないくらをトッピング。
海の美味しさが広がります。
S:1,700円 F:3,200円

ベーコンとモッツアレラの トマトクリームパスタ

自家製ソースで仕上げる
ラジャヴェッタの人気メニュー。
S:1,700円 F:3,200円

サルシッチャと菜の花の トマトソース

トマトソースで仕立てた
サルシッチャと菜の花のグルメピザ。
M:2,000円 L:3,200円

イカスミパスタ

独特のコクがあとを引く、
新鮮なイカスミが主役の逸品。
S:1,600円 F:3,000円