



坪内シェフ自ら育てた四季野菜のイタリア郷土料理は
まるで一つの物語

鮮魚やお肉は仕入れの状況によって料理の内容は変わります。
リクエストも可能、アレルギーやNG食材がある場合、ご予約の際に必ずお知らせ下さい。
(当日対応が不可能な場合があります。)

cucina salve 前日テイクアウトメニュー (前日までにご予約ください)

【パスタ弁当 (おかづ付き) 各種 ¥1.100(税別)】

武州豚ベーコンのペンネアラビアータ
天使の海老のトマトクリーム パッケージ
プラチナたまごのカルボナーラ パッケージ
武州和牛のラグーソース パッケージ
*パッケージは筒状のラザニアのようなショートパスタです

【手打ちパスタ ラザニア 武州和牛ラグーソース ¥1.000(税別)】

【夏野菜と地粉のグラタン ベシヤメルソース1.000(税別)】

【シェフが育てた地粉のピッツァ マルゲリータ ¥1.400(税別)】

【サルヴェ オードブル9品 1人前 ¥2.000(税別)】
ベジタリアン対応も可能です。

【武州豚ロースハムモリモリ！ピクルス添え ¥1000(税別)】

【自家製有機野菜のサラダ ¥500(税別)】

【武州和牛ステーキ100g 野菜グリル ¥2200(税別)】

【スペシャル オードブル9品 1人前 ¥6.000(税別)】

【プラチナたまごのクラシックプリン 1人前 ¥500(税別)】

【イタリア焼菓子 3種盛り合わせ木箱入り 1人前 ¥500(税別)】

キャンセル料 当日100%、前日50%、前々日、3日前30%

0494-22-6227