

5,500 YEN

3 piatti

本日の前菜  
本日のパスタ  
本日のメイン  
+800yen ドルチェ  
+500yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい

全てのコースには自家製フオカッチャ付き

《アンティパスト》

ANTIPASTO ● アンティパストを1品お選びください

- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース
- 「太刀魚」の炙り フルーツトマトのソースと焼き茄子 新生姜のジェラート

PASTA ● パスタを1品お選びください

《パスタ》

- 「スパゲッティ」赤イカとつるむらさきのアーリオオーリオエペロンチーノ からすみ添え
- 「ブッコリ」マグロと松の実 ケッパーのラゲーソース シチリア風
- 「胡椒を練り込んだタリアテッレ」段戸山高原牛とポルチャーニのラゲー

SECONDO ● メイン料理を1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

《メイン》

- 「和牛 もも肉」の炭火焼き アンコールペッパーのソース
- 「スズキ」の炭火焼き 大麦のリゾットとヴェルモットのソース すだちの香り

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 「スイカ」のエスプーマとグラニテ 美浜の塩のジェラート
- 「マンゴー」のカタラーナ ココナッツのエスプーマ
- ローマ「Bondolfi Boncaffè エスプレッソ」のティラミス

CAFFÈ ● お好みのカフェを1品お選びください

PIATTINI 小皿前菜 ~食前・食後酒のお供に~

- ロディジャーノ ラスパ [パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ] 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 700円
  - ・アブルッツォ州 トンマーゾ[オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]
  - ・リグーリア州 アルドイノ [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]

8,500 YEN

5 piatti

前菜 2皿  
選べるパスタ  
選べるメイン  
ドルチェ&カフェ

C

■ メニューの表記はすべて税込表示です。

\*別紙・カフェのメニューをご覧ください

■ ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。