

Pranzo

ランチコース

～Antipasto 前菜～

豚タンと野菜、うずら豆のサラダ

～Antipasto 前菜～

紅はるかのクレマ

～Primo Piatto パスタ～

好きなパスタをお選びください

～Secondo Piatto メイン～

好きなメインをお選びください

～Dolce デザート～

パンナコッタのプラム添え

～Caffe 食後のお飲み物～

3800

表示価格は税込です

本日のパスタ

アラビアータのスパゲッティ

～にんにくと唐辛子のピリ辛シンプルトマトソース～

マグロのテールと玉ねぎのナポリ風煮込みのペンネ

～玉ねぎの甘み感じるマグロの煮込み“ナポリ式ジェノヴェーゼ”～

マッシュルームのラグーソースの手打ちピチ

～マッシュルームをオリーブオイルでじっくり煮込んだラグーを太麺パスタで～

鶏肉のラグーソースの手打ちタリアテッレ

～鶏肉と香味野菜を煮込んだローズマリー香るラグーソースの手打ち平打パスタ～

カボチャのラビオリ“トルテリ”のバターソース

～カボチャ、アマレット、チーズを包んだ北イタリア定番のラビオリ～

本日のメイン

スペイン産ガリシア栗豚のグリル

～ジューシーで柔らかい肉質の豚肉をグリルで～

豚ヒレとキノコのバターソテー“スカロッピーネ”

～薄くのばした豚ヒレ肉とキノコをバターソテーで～

赤さつま鶏もも肉のカチャートラ風

～鶏もも肉を白ワイン、ヴィネガー、ブラックオリーブと煮込んだ猟師風～

ワラサのソテー

～ワラサのシンプルにソテー。季節の野菜を添えて～

Caffe

食後のお飲み物

エスプレッソ、アメリカーノ、アイスコーヒー

紅茶、アイ스티ー、カモミールティー、ルイボスティー

エスプレッソダブル(+250)、カプチーノ(+150)アイスカフェラテ(+150)