

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2021.2

アミューズ Stuzzichino

本日のフルーツを使ったアミューズ

季節の前菜 Antipasto di Stagione

リコッタチーズと林檎を包んだまるみ豚のラヴィオリ

シェフのスペチャリテ Antipasto speciale dello chef

赤海老のマリネ キウイフルーツのケッカソース

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

デコポンと魚介のジェノヴェーゼ スパゲッティ

or

苺の入ったボロネーゼ ペンネ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛のグリル レモンバターソース

or

鴨胸肉のロースト オレンジソース

or

リブローズのタリアータ はっさくとルッコラのサラダ添え (+800円)

ドルチェ Dolce

金柑の入ったバイクドチーズケーキ

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶

