

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

清見オレンジとホタルイカのタルターラ

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

王林とクルミのカッサータ仕立て

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

金柑とスモークした真鯛のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

or

苺とカマンベールのリゾット

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

鱈とドライフルーツの香草パン粉焼き バナナとフルーツトマトのケッカ添え

or

ポークフィレ肉とマンゴーのピッカータ

or

マグレカナールとベリーのパイ包み焼き (+800円)

ドルチェ Dolce

レモンのティラミス

カフェ Caffè

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶

+300円で食後酒に変更出来ます。

