

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2018. 7

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

小海老とスイカのカクテル スイカのガスパチョと共に

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

白桃のカッサータ仕立て

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

バヴェッティーネ 真蛸とオレンジのPUTTANESCAビアンカ

or

ペンネ 無花果の入ったラグーボロネーゼ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛とすもものカルトッチョ

or

ポークフィレ肉とスカモルツァチーズ、ブルーベリーのスカロッピーネ

or

牛ハラミ肉と夕張メロンのタリアータ バルサミコシャリアピンソース (+800円)

ドルチェ Dolce

レモンとヘーゼルナッツのセミフレッド トルタ仕立て

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。