

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2017.8

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

真鯛とマンゴーのカルパッチョ シークァーサーのグラニテと共に

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

スイカのピンチョス

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

白桃とマスカルポーネの冷製カッペリーニ 生ハムのクロッカンを添えて

or

シャインマスカットのアーリオオーリオ スパゲッティニ 赤玉ねぎとサルデッラのインサラータ仕立て

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

鮭とパパイアのオープン焼き トラパニ風

or

鶏もも肉と夏野菜、パッションフルーツのカチャトーラ

or

アンガス牛ザブトンのタリアータ 無花果のアグロドルチェと共に (+800円)

ドルチェ Dolce

小さなフルーツアイスクャンディー ライムのジュレを添えて

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。