

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2019. 5

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

桜肉とダークチェリーのカルパッチョ

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

グレープフルーツと天使の海老のパンチェッタ巻き

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

生ハムメロンのクルダイオーラ スパゲッティ

or

仔羊とバナナのラグーソース リガトーニ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

初鰹と甘夏のアヒージョ仕立て

or

イベリコ豚のコトレッタ キウイフルーツと緑ちゃんのケッカソース

or

ハンガリー産合鴨のロースト ブルーベリー赤ワインソース (+800円)

ドルチェ Dolce

マCHEDニアとシトロンのソルベ

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。