

Fruttificare Cena Speciale Dello Chef

シェフのおまかせコース

2018.3

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

星の金貨とクルミ、リコッタチーズのカッサータ仕立て

シェフのスペシャリテ Antipasto speciale dello chef

白エビとアボカド、金柑のフリット 桜塩とチアシードレモン

パスタ Pasta 下記よりお選びください。

スパゲッティーニ 海の幸と苺のサフランクリームソース

or

タリアテッレ 若鶏のサルシッチャと新筍、ゴールデンパインのパクチージェノヴェーゼ

メインディッシュ Pesce e Carne 下記よりお選びください。

真鯛とマテ貝、文旦のアクアパッツァ

or

牛肉とマンゴーのポルペットーネ パイ包み焼き フランボワーズ赤ワインソース

or

マグレカナールの瞬間スモーク 色とりどりのフルーツマルメッラータ (+800円)

ドルチェ Dolce

バナナのブリュレ

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。