

Antipasto 前菜盛り合わせ

Zuppa 本日のスープ

Primo piatto
～選べるパスタ～
※ハーフポーション
・イワシのブッタネスカ セロリとアーモンド 女王のパスタ“マファルディーネ”
(ショートパスタ)
・とうもろこしと自家製サルシッチャのガーリックオイル ンドウイヤ添え
・雲丹といたや貝柱のクリームソース

Secondo piatto
～選べるメイン～
・真鯛のグリル フレッシュトマトリグーリア風
・牛ロースのタリアータ 茄子のアラビアータ添え

Dolce 本日のデザート

Bevande エスプレッソ/紅茶

A
Cena Cuore
3,800
(税込4,180)

Antipasto 前菜盛り合わせ

Risotto
※ハーフポーション
パルメザンチーズのリゾット 生ハムを添えて

Pasta
※ハーフポーション
本日のパスタ

Carne 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Dolce デザート盛り合わせ

Bevande エスプレッソ/紅茶

B
Cena Tanto
4,900
(税込5,390)

C
Cena Primavera

6,000
(税込6,600)

8,000
(税込8,800)
ペアリングコース(ワイン2杯付き)

Antipasto caldo 色々なハムとチーズ
季節野菜のフリット

Risotto 枝豆とブラウンマッシュルームのリゾット スペック添え

Pasta イワシのブッタネスカ セロリとアーモンド 女王のパスタ“マファルディーネ”
(ショートパスタ)

Secondo piatto 北海道士幌牛のガーリックグリル ルッコラとパルメザンチーズ

Dolce デザート盛り合わせ

Bevande エスプレッソ/紅茶

ペアリングコースをお選びの方は、下記のペアリングワインよりお好みの2杯をお選びください。

Wine Pairing Dinner	Antipasto Freddo	フェラーリ(スパークリングワイン)
ソムリエ厳選ペアリング グラスワイン	Risotto	コスタモリーノ(白ワイン)
コースのお料理に合わせた お飲み物をご用意いたしました。	Pasta	パローロ(赤ワイン)
	Secondo piatto	689(赤ワイン)
	Dolce	グラッパ(食後酒)