



A
Cena Cuore
3,800
(税込4,180)

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	<ul style="list-style-type: none"> ・2種のクレソンと海老、浅利のトマトソース ・菜の花と自家製サルシッチャのガーリックオイル(生パスタ) ・雲丹といたや貝柱のクリームソース
Secondo piatto ~選べるメイン~	<ul style="list-style-type: none"> ・真鯛のグリル フレッシュマトリグーリア風 ・牛ロースのグリル 青豆とペコリーノチーズ
Dolce	本日のデザート
Bevande	エスプレッソ/紅茶

B
Cena Tanto
4,900
(税込5,390)

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



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	生ハムと2種のチーズ 桜海老と春野菜のフリット
Risotto	芽キャベツとえんどう豆のリゾット パンチェッタとペコリーノチーズ添え
Pasta	カザレッチェ プッタネスカ (カザレッチェ=南イタリアのショートパスタ)
Secondo piatto	北海道土幌リブロースとフォアグラ 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



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 ソムリエ厳選ペアリング グラスワイン 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。	Antipasto Freddo	フェラーリ(スパークリングワイン)
	Risotto	コスタモリーノ(白ワイン)
	Pasta	バローロ(赤ワイン)
	Secondo piatto	689(赤ワイン)
	Dolce	グラッパ(食後酒)