

# Speciale

*Antipasti misti di stagione—5 diversi tipi*

季節の前菜 5種盛り合わせ

*Tagliolini fatti in casa con saltato di gamberetti e pomodorini di*

*Kochi con bisque spumosa di gamberetti*

海老のサルタートと高知県産ブルーツマトの自家製タリオリーニ  
甘海老のビスク泡を添えて

*Frittura di pesce fresco con impanatura alla pancetta affumicata*

*risotto di granchio e brodo di bietola rosso*

ガラムマサラ香る鮮魚のフリット ズワイ蟹のリゾット  
ビーツのブイヨンを添えて

## 特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老とタリオリーニ・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+¥1000)

鴨胸肉のアロースト 赤ワインソース ジャカイモのピューレを添えて

(メインと差し替え+¥1000)

蜂蜜とフルーツジュのクレームダンジュ

ライチと薔薇の泡 林檎のジェラート

(デザート2種と差し替え+¥500)

*Due cose preferite*

お好きなデザート2種

《Mandarino Torta》

みかんのタルト

《Panna cotta》

苺のパナコッタ

《Terrina》

ナッツとチョコレートのテリーヌ

《Gelato Sorbetto》

自家製アイス・シャーベット

*Dolcetti/ Caffé*

小菓子/コーヒー