

Speciale

Antipasto Speciale
軽く燻製にかけた富士山サーモンのマリネ
熊本県産和栗のゼッポリーニを添えて

*Tagliolini fatti in casa ai porri arrosto
con frittura di luccio di mare*
九条葱と伏見唐辛子の自家製タリオリーニ
鱈のフリット 醋橘の香りを添えて

*Pesce del giorno alla griglia vestite di formaggio di capra
al cappello ban krut e gamberi saltati con Riso per risotti*
爽やかなシェーブルチーズのクルートを纏った本日の鮮魚のグリリアータ
タイバジル香る車海老のサルタート 黒米のリゾットと共に

特別メニュー

季節のポタージュスープ
(追加+¥500)
オマール海老と自家製タリオリーニ・ボモドーロ 桜海老風味
(パスタと差し替え+¥1,000)
イベリコ豚と季節野菜のグリリアータミスター
山椒風味の林檎のコンポート ソースコンディメント
(メインと差し替え+¥1,000)

★ “チーズ各種” ご用意しております。 1 Cut…¥600～

Montagna bianca
南瓜のモンブラン ル・ミディスタイル

Dolcetti/Caffé
小菓子/コーヒー