

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 酢橘の香りを添えて

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・ポモドーロ 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

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/Caffè

小菓子/コーヒー