

Pranzo - プランツォ - 1,500

パスタを選んでいただくコースです

-ANTIPASTO-

前菜の盛り合わせ Assorted Appetizer Plate

-PRIMO-

自家製生パスタ Home made pasta .

お好みの自家製生パスタをお選びください
Please Choose your favorite one

- A 春キャベツと桜エビのペペロンチーノ ビゴリ
Spring cabbage and shrimp with Bigoli .
- B 菜の花とパンチェッタのトマトソース リングイネ
Rape blossoms and pancetta with Linguine
- C 自家製ニョッキ 黒トリュフの
クリームソース (+1,000)
Black truffles creame source with homemade "Gnocchi"
- D 生白魚とイタリアンパセリを練りこんだ
タリオリーニ カラスミがけ (+1,500)
Raw whitefish and bottarga with Tagliolini .

-DOLCE-

自家製ジェラート Home made gelato .

-CAFE-

食後のお飲物 Coffee or Tea

*コースには自家製天然酵母パンが付きます。

当店のお米は全てイタリア産のお米を使用しています。

表示価格はすべて税込価格となります。

プランツォコースは 90 分制とさせていただきます。

Speciale - スペチャーレ -

メインディッシュを選んでいただくコースです



-ANTIPASTO-

前菜の盛り合わせ Assorted Appetizer Plate

-PRIMO-

本日の自家製生パスタ Home made pasta .

-SECOND PIATTO-

メインディッシュ Main Dishes

お好みのメインディッシュをお選びください
Please Choose your favorite one

本日の鮮魚料理

Today' s Fish Dishes

本日のお肉料理

Today' s Meat Dishes

国産和牛フィレの炭火焼 (+2,000)

Charocal-grilled 'Japanese Beef at Fillet'

-DOLCE-

本日のドルチェ Today 's Dessert

-CAFE-

食後のお飲物 Coffee or Tea

*コースには自家製天然酵母パンが付きます。

当店のお米は全てイタリア産のお米を使用しています。

表示価格はすべて税込価格となります。

スペチャーレコースは 120 分制とさせていただきます。