

プリフィックスコース (Corso Prefisso)

(アミューズ、パン代として、コペルト代お1人様 ¥800(税込)頂戴しております。)

Stuzzicchini

お口取り

Antipasti

(前菜の盛り合わせ5種)

鮮魚のカルパッチョ

仔牛のサーロインのロースト トンナートソース

桜海老とピゼッリのフリッタータ

鯛のベッカフィーコ

甲烏賊と壱岐島グリーンアスパラのフリット

Primi piatti

<テーブルで2種類お選びください>

シェフのスペシャリテ

* リングイネ ムール貝のラグーソース カラスミがけ

* 自家製タリアテッレ 和牛のボロネーゼ

* ファルファッレ 海老とリコッタチーズのソース

～季節のパスタ～

* 自家製クリスタイアーテ 仔羊と筍のラグーソース

* スパゲッティ ボンゴレロッソ

Secondi Piatti

<お1人様1種類お選びください>

～お魚料理～ 本鮪のカツレツ ケッカソース

* 国産銘柄豚ロースの炭火焼き

* 銘柄黒毛和牛のランイチ 炭火焼き 【+ ¥ 1.500】

* 仔牛すね肉のポッリート

Dolci

<お1人様1種類お選びください>

* トルタ・ローズマリーノ ～ローズマリーのケーキ～

* 自家製ジェラート 3種盛り合わせ

* ホワイトチョコのテリーヌ 桜のジェラートを添えて 【+ ¥ 200】

<季節のドルチェ>

* 旬のフルーツのジェーロ

* 宇和島産無農薬・メイヤーレモンのカッサータ

Caffè

エスプレッソ

コーヒー

紅茶

カモミールティー