



## *Cena Crocifisso*

### クローチフィツソ

アミューズ  
前菜  
パスタ  
魚料理 or 肉料理  
デザート  
小菓子  
カフェ

**¥6000**

## *Cena Speciale*

### スペチャーレ

アミューズ  
前菜  
パスタ  
魚料理  
肉料理  
デザート  
小菓子  
カフェ

**¥9500**

内容はシェフのお任せです

## *Cena Panciapiena*

### ピエーナ

アミューズ  
前菜  
パスタ  
魚料理  
肉料理  
デザート  
小菓子  
カフェ

**¥7500**

## *Cena Veloce*

### ヴェローチェ

アミューズ  
前菜  
パスタ  
デザート  
カフェ

**¥4000**

別途消費税とサービス料を頂戴させていただきます



### Primo シチリア伝統のパスタ

---

- Spaghetti 鯛とフェンネルのスパゲッティ 香草パン粉がけ "パスタ コン レ サルデ"
- Spaghetti イカスミのスパゲッティ レモンマリネしたその身を添えて (+500)
- Linguine 赤海老のリングイネ 赤海老とオマール海老のビスケソース

### Primo 手打ちパスタ

---

- Tagliatelle パセリを練りこんだタリアテッレ (+300)  
アンチョビとニンニクのソース シチリア産マグロのカラスミを添えて
- Agnolotti 鴨ラグーを詰めたアニョロッティ (+500)  
カーボロネーロのクリームソース シチリア産サフラン入りペコリーノチーズがけ
- 本日のパスタ (ASK)

### Pesce 魚料理

---

- マトウダイとグリーンオリーブとケイパーのトマト煮込み ギオッタ風
- 燻製した真蛸とケイパー風味のじゃが芋ピューレ 青菜のソース (+500)
- ブロンテ産ピスタチオをまぶしたマグロのオープン焼き シチリア風カポナータ添え (+800)

### Carne 肉料理

---

- ハンガリー産マスタールージュ (赤毛の地鶏) のモモ肉のロースト アグロドルチェ野菜のマリネ
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- 北海道産エゾシカロースのロースト マルサラクリームソース (+1200)
- 本日の国産牛イチボのタリアータ ルッコラとグラナパダーノチーズのインサラータ (+1500)