



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
(税込¥6600)

Cena Pancia Piena

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
(税込¥8250)

Cena Speciale

スペチャーレ

内容はシェフのお任せです

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

¥10000
(税込¥11000)

お料理にあわせたワインコース
各80cc

3杯 ¥3300 (税込¥3630)

5杯 ¥5500 (税込¥6050)

7杯 ¥7700 (税込¥84)

別途10%サービス料を頂戴させていただきます。



Pasta Secca 乾麺パスタ

- Spaghetti 鯛とフェネルのスパゲティ シチリア風パン粉がけ “パスタ コン レ サルデ”
- Linguine 鴨ラグーと花ズッキーニのペスト和え ノッチョーラのアクセント
- Penne ドライフルーツと赤ワインのボロネーゼ ブッラータチーズのクレーマ
“パンフォルテ風ラグーキャンティッジャーナ”

Pasta Fresca 手打ちパスタ

- Tortellini 魚介のトルテッリーニ イン ブロード 季節野菜と共に (+550)
- Bottone 海老とチーマディラーパとリコッタチーズのラヴィオリ (+550)
赤海老のオープン焼き バーニャカウダソース
- Tonnarelli 2色のトンナレッリビコロレ
2種のアスパラガスとスカモルツァチーズのソース プレザオラの香り(+550)
- Tajarin タヤリン 千葉県産モリーユ茸のバターソース (+880)

Pesce 魚料理

- Pesce カダイフをまとった本日の鮮魚のアルフォルノ
ミント風味のそら豆のソース ジャガイモのフンドゥータ
- Polpo 燻製した真蛸とケイパー風味のジャガイモピューレ 青菜のソース (+660)

Carne 肉料理

- Maiale 島根県産石見ポークのロースト
ローズマリー香るブラッドオレンジのソースとモデナ産バルサミコ
- Coda 牛テールの煮込み ペコリーノチーズのフンドゥータとサルサパキーノ
- Vitello 国産仔牛肉のロースト そのジュとサルティンボッカのソース (+880)
- Manzo 和牛A5ランクのタリアータ
ルッコラセルヴァーチカとグラナパダーノチーズのソース (+1980)