



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

¥6300
(税込¥6930)

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

¥7800
(税込¥8580)

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 ¥3500 (税込¥3850)

5杯 ¥5800 (税込¥6380)

7杯 ¥7800 (税込¥8580)

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 鰯とフェンネルのスパゲティ シチリア風パン粉がけ “パスタ コン レ サルデ”
- Linguine 海老のラグー ピスタチオのクレーマ オレンジオイルでマリネした赤海老添え

Pasta Fresca 手打ちパスタ

- Tagliatelle タリアテッレ 本日のポルチャーニ茸のソース (+ASK)
- Tonnarelli イカスミを練り込んだトンナレツリ
いろいろな魚介の赤ワイン煮込み “カッチュッカータ” (+550)
- Cappelletti 青森県産銀鴨を詰めた焦がし小麦のカッペレッティ (+550)
マルサラとブッラータチーズとグリーンピースの3種ソース

Pesce 魚料理

- Pesce 本日の鮮魚のアーモンドのインクロスタ
バジルとフルーツトマトのソース “サルサトラパネーゼ”
- 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

- Vitello 仔牛スネ肉の煮込み 凝縮したトマトソース “サルサグラツィアーノ”
- Agnello 仔羊ロース肉のソテー ミント風味のカルチョーフィのソース (+660)
- 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パルミジャーノローズラ (+1980)