



## *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

¥6500  
(税込¥7150)

## *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

¥8000  
(税込¥8800)

## *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

¥11000  
(税込¥12100)

お料理にあわせたワインコース  
各80cc

3杯 ¥3600 (税込¥3960)

5杯 ¥5900 (税込¥6490)

7杯 ¥7800 (税込¥8580)



Cena inverno

Speciale (¥12100) はクローチフィッソをご堪能頂けるフルコース  
シチリア本店スペシエリテ タコの燻製 青菜のソース  
A5 ランクの牛肉を含むフルコース全8皿

Crocifisso もしくは Piena はパスタ 2 皿まではお任せです。  
下記よりメインをお選びください。

Stuzicchino

岩手県産白い果実ホワイトアスパラのブディーノ  
黒胡椒風味のチュイルを添えて

Antipasto

本日の前菜盛合わせ

Primo

桜を練り込んだタリオリーニ  
ツブ貝と菜の花のソース “ブッロ エルベ マンテカート”

キアニーナ牛のラグーを詰めたほうれん草のカッペレッティ  
黒胡椒と赤ワイン煮込みのソース “ペポーゾ”

Secondo(それぞれお選び頂けます)

本日の鮮魚のソテー そら豆とモデナ産バルサミコのソース

仔羊と香味野菜の煮込み “ストゥファート” ペコリーノとパキーノのソース

柔豚のロース肉のロースト シチリア産レモンのソース

本日の和牛 A5 ランクのタリアータ (+1980)  
そのジュのソース