

Corso B

¥2,000 (税込)

自家製フォカッチャ

【下記の内容からお好きな前菜・パスタ・メイン・デザートをお選び下さい。】

※本日の内容は別紙にてご用意しております。

<Antipasto> 前菜

- * 本日のおすすめ前菜
Today's antipasto
- * 有機野菜のサラダ
Salad of organic vegetable
- * バルマ産手切り生ハム Raw ham
- * 仔牛とれん根のテリーヌ
Calf & rotus Terrine
- * さつまいもと人参のスープ
Sweet potato & callot soup
- * トリッパとモッツアレラチーズのオープン焼き
Oven baked trippa and mozzarella

<プリモピアット> パスタ&リゾット

- * 昔の味たまごのカルボナーラ Spaghetti carbonara
- * 本日のトマトパスタ Today's Tomato sauce
- * 本日のオイルパスタ Today's Oil sauce
- * 本日のリゾット Today's risotto
- * モッツアレラチーズとバジリコのトマトソース スパゲッティ
Basil tasty Toamto sauce spaghetti of mozzarella cheese
- * 本ズワイガニのクリームソーススパゲッティ (+¥300)
Cream sauce spaghetti of snow crab
- * ういのスパゲッティ (+¥700)
Spaghetti sea urch
- * ボロネーゼと季節野菜のラザーニャ
Lasagna alla bolognese

<ラザーニャ以外のパスタは+¥200で大盛りにできます>

☆本日のピッコロ・ドルチェ☆

(コーヒー or 紅茶 (レモン or ミルク))

* 混雑時は、90分の時間制限をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください

Sento bene 本日のメニュー♪

Antipasto 【本日のおすすめ前菜】

* 鮮魚のカルパッチョ *Today's fish carpaccio wasabi sauce*

Primopiatto 【パスタ&リゾット】

【トマトソース】 茄子とズッキーニのトマトソース スパゲッティ

Tomato sauce spaghetti of eggplant & zucchini

【オイルベース】 ツナとほうれん草のスパゲッティ ドライトマト風味

Dried tomato tasty Spaghetti of tuna & spinach

【リゾット】 かぼちゃのリゾット *Risotto of pumpkin*

Secondopiatto 【メインディッシュ】

* 認定山形豚のグリル バルサミコソース *Grilled pork balsamic vinegar sauce*

* 和牛すね肉の赤ワイン煮込み *Red wine stewed beef shank meat*

.....

【今月のデザート】各¥700 (税込)

* 本日のおすすめドルチェ *Today's Dessert*

* ティラミス *Tiramisu*

* 洋なしの赤ワインコンポート *Pear red wine compote*

* 2種類のジェラート盛り合わせ *Assorted of 2 kind gelato*