

Corso C

¥ 3200 (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・デザートをお選びください】

※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

* パルマ産手切り生ハム Raw ham

* マグロホホ肉のテリーヌ

~みょうがと新生姜風味~

Tuna Terrine ginger taste

* 冷製 カブとリコッタチーズのスープ

Tomato and mozzarella soup

* トリップとモッツァレラチーズの

オーブン焼き

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

* あさりとアスパラガスの

トマトソース スパゲッティ 有機ルッコラ添え

Tomato sauce spaghetti of clam & asparagus

* スモークサーモンとえだ豆の

クリームソーススパゲッティ

Cream sauce spaghetti of smoked salmon & edamame

* ういのスパゲッティ (+ ¥700)

Spaghetti sea urchin

* 淡路産 新玉ねぎの自家製ラザーニャ

Lasagna in awaji onion & Bolognese

<ラザーニャ以外のパスタは+ ¥200 で大盛りにできます>

<Secondo Piatto> メイン料理

* 本日のお肉料理 Today's meat dish

* 本日の煮込み Today's stewed meat

<Dolci> デザート

※別紙をご覧ください。

〔 コーヒー or 紅茶 (レモン or ミルク) 〕