

Antipasti

生ハム・サラミ・モルタデッラ・旬のフルーツ
白身魚のカルパッチョ アメーラ マイクロリーフ
きのこトッパ貝の香草バター焼き
蛸の低温調理 スコッタート

Primi

しらす 水菜 松の実のペペロンチーノ สปาゲッティ
茄子 バジル トマトソース สปาゲッティ
ラザニア
帆立貝 きのこのクリームソース フェットチーネ
甲烏賊のイカスミのヴェネチア風 ペンネ

Secondi

白身魚のポワレ 塩麴ひよこ豆のクレマ
白身魚の蒸し焼き バターレモンソース
千葉県産豚ロース 430℃石窯焼き 塩昆布マスタード
豪州産牛ロース 430℃石窯焼き 黒七味
牛筋と牛モツのトマト煮

Dolci

ヘーゼルナッツのタルト
ドライフルーツのカッサータ
南瓜のブッディノー
アフォガート
本日のジェラート

Pane

バケット / 胡桃パン

Caffè

カフェ

※ Antipasti・Primi・Secondi・Dolciの中から、それぞれお一つお選び下さい

4,800 円（税込 5,280 円）

お子様ランチ

チキンドリア
唐揚げ・サラダ・フライドポテト・ウインナー・エビフライ
小さなデザート

1,200 円（税込 1,320 円）

Antipasto

ミックスサラダ モルタデッラ フルーツトマト モッツァレラ

Primi

しらす 水菜 松の実のペペロンチーノ สปาゲッティ
茄子 バジル トマトソース สปาゲッティ
ラザニア
帆立貝 きのこのクリームソース フェットチーネ
甲烏賊のイカスミソース ヴェネチア風 ペンネ

Pane

バケット / 胡桃パン

Dolce

本日のドルチェ

Caffè

カフェ

※ Primiの中から、お一つお選び下さい

3,500 円（税込 3,850 円）

Stuzicchino

豚肉のリエット

Antipasti

〈冷たい前菜〉
蛸の低温調理 スコッタート
〈温かい前菜〉
白身魚のポワレ 塩麴ひよこ豆のクレマ

Primo

しらす 水菜 松の実 カラスミのペペロンチーノ สปาゲッティ

Secondo

国産特選牛ロース 430℃石窯焼き 赤ワインソース赤味噌風味

Dolce

和栗のモンブラン ピスタチオのジェラート

Pane

バケット / 胡桃パン

Piccoro Dolce é Caffè

小菓子・カフェ

7,500 円（税込 8,250 円）