

秋の味覚 フェア



A LA CARTA アラカルト

ANTIPASTO

- ポルチーニリゾットのアランチーニ トリュフソース ※アランチーニ=ライスコロッケ 1,500
- 焼き芋とゴルゴンゾーラチーズ 蜂蜜添え 1,000
- 秋のフルーツピクルス 900
- 佐倉きのご園椎茸と鶏肉のアヒージョ ※フォカッチャ1ヶ100円 1,200
- 無花果と生ハムのカプレーゼ 1,500

SECONDO PIATTO

- PESCE** 秋鮭のサルタート 蕪のスープ仕立て 蓮根フリット添え 2,600
- CARNE** 豚ヒレ肉のスカロッピーネ きのこのレモンバターソース 2,600

PRIMO PIATTO

- PASTA** 釜揚げしらすとポットルガのスパゲッティ 1,500
- PASTA** 4種茸のクリームボロネーゼ 生パスタ”フェットチーネ” 1,000
- RIZOTTO** 栗のリゾット 生ハムとカマンベール 900
- PIZZA** パンチェッタとポルチーニ茸、トリュフのピッツァタルトゥーフォ 1,200
- PIZZA** サーモンサラダピッツァ 菜園風 1,500

DOLCE

- かぼちゃプディング 800
- 紫芋のカタラーナ 800
- 無花果とカスタードのタルト 900
- 紅玉林檜のタルトタン 950