

秋の味覚 フェア



秋の味覚フェア

LUNCH PREFIX

秋の味覚ランチプリフィックス

3,000

BEVANDA

食前酒(キールロワイヤル)

ANTIPASTO

秋の食材を使用した前菜盛り合わせ

PASTA OR PIZZA

選べるピッツァ or パスタ

- ・マルゲリータ
- ・本日のピッツァ
- ・ポモドーロ
- ・本日のパスタ

PESCE OR CARNE

本日のお魚料理
又は
本日のお肉料理

DOLCE

かぼちゃプディング

PANE

フォカッチャ

CAFE

コーヒー 又は 紅茶

DINNER FULL COURSE

秋の味覚ディナーフルコース

4,500

BEVANDA

食前酒(ピオーネのサングリア)

ANTIPASTO

秋の食材を使用した前菜盛り合わせ

PIZZA

サーモンと野菜のサラダピッツァ 菜園風

PRIMO PIATTO

栗のリゾット 生ハムとカマンベール

CARNE

豚フィレ肉のスカロッピーネ
きのこのレモンバターソース

DOLCE

かぼちゃプディング

PANE

フォカッチャ

CAFE

コーヒー 又は 紅茶

秋の味覚フェア

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		1,000
秋のフルーツピクルス		900
佐倉きのこ園椎茸と鶏肉のアヒージョ	※フォカッチャ1枚100円	1,200
無花果と生ハムのカプレーゼィックス		1,500

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 pasta”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

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

DOLCE

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