

2015 NATALE



Antipasto freddo (CAMPANIA)

Insalata di Polpo e Cavolfiore “Rinforzo”
タコとカリフラワーのサラダ “リンフォルツォ”
“Rinforzo” Salad with Cauliflower and Octopus



Antipasto caldo (CALABRIA)

Torta salata di Ragu di Cinghiale
猪とンドウイヤの煮込みのトルタ・サラータ
Stewed Wild Boar and Nduja (spicy, spreadable pork sausage)



Primo piatto (BASILICATA)

Strascinati con Salsiccia Lucana e Cannelini
ルカーナ風サルシッチャと白インゲン豆のストラッシナーティ
Strascinati With Lucana Style Sausage and Common Beans



Secondo piatti

-Pesce- (SICILIA)

Tonno in crosta di sale
マグロほほ肉の塩釜焼 トラーパニ風
Trapani Style Tuna Cheek Broiled with Salt



-Carne- (PUGLIA)

Braciola di Cavallo
バーリ風 馬肉のブラチョーラ
Bari Style Horse Meat Chop



Dolce (CAMPANIA / SICILIA)

Strufolli / Mousse di Ricotta e Pistacchio
ストゥルフォツリ/ リコッタとピスタチオのムース
Strufolli / Ricotta and Pistachio Mousse

¥6,000 (税・コペルト込)

6,000 yen (tax and service charge included)