



Buon Natale!!

2013クリスマスプリフィクスメニュー

12月22日(日)～24日(火)

各コース共、下記のメニューから自由にお選びください。

BUONO ブォーノ

アンティパスト2種
プリモピアット1種
セコンドピアット1種
ドルチェ、カフェ

4,500円(税・コペルト込)

NATALE ナターレ

アンティパスト2種
プリモピアット2種
セコンドピアット1種
ドルチェ、カフェ

5,000円(税・コペルト込)

SPECIALE スペチャーレ

アンティパスト2種
プリモピアット1種
セコンドピアット2種

肉と魚を、1品ずつお選びください。尚、どちらかをチーズの料理(*)に変更することも出来ます。
ドルチェ、カフェ

5,500円(税・コペルト込)

《 アンティパスト 》

- ・生ハムとサラミ、自家製豚肉加工品盛り合わせ
- ・フレッシュな10種野菜のサラダ
- ・ブルスケッタ盛り合わせ
(生しらす、レバー、ブッラータ)
- ・燻製にしたカジキマグロ(+200円)
- ・タコと温かいじゃが芋のピューレ マルサラ風
- ・大山鶏のガランティーナ
- ・カルチョーフィのスフォルマート
- ・ちりめんキャベツと卵、チーズのオーブン焼き

*ドルチェとカフェは別メニューからお選びいただきます。

《 プリモピアット 》

- ・リコッタ入りニョッキコーネ
牛肉の煮込みソース
- ・炎のスパゲッティ "ブッタフォーコ"
- ・チーマ ディ ラーパの自家製オレッキエッテ
(+200円)
- ・豚肉とクルミのラグーのリッチョリ
- ・バッカラとトマト、オリーブのカザレッチ
- ・アサリとまぐろのからすみのリングイネ
(+200円)

《 セコンドピアット 》

- ・自家製サルシッチャと大山鶏の煮込み
- ・十勝野ポークのソテー
マッコ ディ ファーヴェ添え
- ・鴨肉のロースト
葱のブラザートと胡麻のチャルダ添え
(+300円、スペチャーレコースは+200円)
- ・土佐あかうしのタリアータ
(+800円、スペチャーレコースは+600円)
- ・かじきまぐろのミッレフォーリエ仕立て
- ・ズッパ ディ ペッシェ
(+500円、スペチャーレコースは+300円)
- ・バッカラのプーリア風ロールキャベツ
- ・カチョカバットのソテー 温野菜添え
* 上記チーズの料理は、これ↑です。