

平日限定

※12/30・31は除く

Primo Set

¥2,500

アンティパスト

水牛のポッコンチーノと季節野菜のサラダ 生ハム添え

パスタ or ピッツァ

下記より 1品 お選びください。

〈パスタ〉

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャとレンコン、ラディッキョ
- ③ 和牛ポロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ
- ⑤ アサリと九条ネギ、キャベツの生姜風味 +¥600
- ⑥ ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 +¥600
- ⑦ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 +¥800

※淡路麺業モッチリーニを使用しております

〈ピッツァ〉

- ⑧ マルゲリータ
- ⑨ プッタネスカ
- ⑩ ビアンカ
- ⑪ 水牛のマルゲリータ +¥500
- ⑫ クワトロフォルマッジ +¥600
- ⑬ ジェノベーゼ +¥700
- ⑭ サラミのビアンカ +¥900

〈パン付き〉

DOLCE SET + ¥700

本日のドルチェ、カフェ

土・日・祝日限定

Pranzo Course

メイン 1品 ¥5,000 メイン 2品 ¥6,000

アンティパスト

本日の魚介のカルパッチョ サラダ仕立て 黒オリーブ風味

パスタ or ピッツァ

下記より 1品 お選びください。

〈パスタ〉

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャとレンコン、ラディッキョ
- ③ 和牛ポロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ
- ⑤ アサリと九条ネギ、キャベツの生姜風味 +¥600
- ⑥ ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 +¥600
- ⑦ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 +¥800

※淡路麺業モッチリーニを使用しております

〈ピッツァ〉

- ⑧ マルゲリータ
- ⑨ プッタネスカ
- ⑩ ビアンカ
- ⑪ 水牛のマルゲリータ +¥500
- ⑫ クワトロフォルマッジ +¥600
- ⑬ ジェノベーゼ +¥700
- ⑭ サラミのビアンカ +¥900

メイン

下記より 1品 または 2品 お選びください。

- ① 真鯛のポアレ 季節のスープ仕立て
紫キャベツ 豆苗 山えのきのソテー添え
- ② 三河赤鷄もも肉の鉄板焼 ビーツのソース 焼き野菜添え

ドルチェ

下記より 1品 お選びください。

- ① フルーツのマCHEDONIA 白ワインゼリーと季節のソルベ添え
- ② マスカポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース
- ③ ココナッツのブランマンジェ 季節のソース

カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェットロ・グラッパに変更できます。

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。