

Corso C

¥3,200 (税込)

自家製フォカッチャ、コーヒー付

下記の内容からお好きな前菜・パスタ・メイン・デザートをお選び下さい。

<Antipasto> 前菜

- * 本日のおすすめ前菜
Today's antipasto
- * 有機野菜のサラダ
Salad of organic vegetable
- * パルマ産手切り生ハム Raw ham
- * サーモンと帆立のテリーヌ
Calf & rotus Terrine
- * ごぼうとレンズ豆のスープ
Sweet potato & callot soup
- * トリッパとモッツアレラチーズのオープン焼き
Oven baked trippa and mozzarella

<プリモピアット> パスタ&リゾット

- * 昔の味たまごのカルボナーラ Spaghetti carbonara
- * 本日のトマトパスタ Today's Tomato sauce
- * 本日のオイルパスタ Today's Oil sauce
- * 本日のリゾット Today's risotto
- * モッツアレラチーズとバジリコのトマトソース スパゲッティ
Basil tasty Toamto sauce spaghetti of mozzarella cheese
- * 本ズワイガニのクリームソーススパゲッティ (+¥300)
Cream sauce spaghetti of snow crab
- * ういのスパゲッティ (+¥700)
Spaghetti sea urch
- * ボロネーゼと季節野菜のラザーニャ
Lasagna alla bolognese

<ラザーニャ以外のパスタは+¥200で大盛りにできます>

<Secondo Piatto> メイン料理

- * 本日のお肉料理 Today's meat dish
- * 山形県認定豚ロース肉のグリル Yamagata pork grill

<Dolci> デザート

- * ティラミス Tiramisu
- * ジェラート盛り合わせ 2kinds gelato
- * おすすめドルチェ Today's dolci

* 混雑時は、90分の時間制限をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください