

# ANNIVERSARY COURSE MENU



## **Pantheon** パンテオン ¥6,000

### ANTIPASTO 前菜

- A) Zuppa di Verdure e Capesante  
野菜のスープ ホタテ貝添え
- B) Mozzarella di Buffalla e Pomodoro  
トマトと水牛のモッツアレッタ

### PASTA – 2 tipi 2 種類の Pasta

- A) Spaghetti all'Amatriciana  
アマトリチャーナ風 スパゲッティ
- B) Risotto al Parmigiano e Asparagi  
パルミジャーノチーズとアスパラガスのリゾット

### SECONDO – Pesce セCOND 魚

- Pesce fresco del Giorno  
本日入荷の魚料理 シェフ仕立て

### SECONDO – Carne セCOND 肉

- Tagliata di Manzo  
牛肉のタリアータ バルサミコ風味

### DOLCE ドルチェ

- A) Torta Nonna B) Panna Cotta C) Semifreddo Tiramisu  
おばあちゃんのケーキ or パンナコッタ or セミフレッドティラミス
- Caffè o Te  
コーヒー or ティー

※上記メニューA), B), C)から一品ずつお選び下さい



## **Navona** ナヴォーナ ¥8,000

### ANTIPASTO 前菜

- Moscardini al vino rosso salsa pomodoro  
イダコの赤ワイン煮 トマトソース風
- Terina di Salmone  
サーモンのテリーヌ

### PASTA – 2 tipi 2 種類の Pasta

- A) Ravioli Ricotta e spinaci  
リコッタチーズとほうれん草のラビオリ
- B) Tagliatelle pomodoro e mozzarella di buffalla  
水牛のモッツアレッタとトマトのタリアテッレ
- C) Risotto gamberetti e zucchini  
小エビとズッキーニのリゾット

### SECONDO – Pesce セCOND 魚

- Mazzancole e Calamari alla Griglia  
車海老とヤリイカのグリル

### SECONDO – Carne セCOND 肉

- Abbacchio al Forno con Patate  
子羊のオーブン焼 ポテト添え

### DOLCE due tipi 2 種類のドルチェ

- A) Torta Nonna B) Panna Cotta C) Semifreddo Tiramisu  
おばあちゃんのケーキ or パンナコッタ or セミフレッドティラミス
- Caffè o Te  
コーヒー or ティー



## **Roma** ローマ ¥10,000

### ANTIPASTO 前菜

- Grand antipasto misto (consiglio dello chef)  
シェフお勧め 前菜盛り合せ

### PASTA – Tris 3 種類の Pasta

- Tagliatelle salmone e bottarga  
サーモンとボツタルガのタリアテッレ
- Linguine al astice  
ロブスターのリングイネ

- Risotto ai funghi porcini  
ポルチーニ茸のリゾット

### SECONDO – Pesce セCOND 魚

- Rombo e Mazzancolle al Forno  
舌平目と車海老のオーブン焼き

### SECONDO – Carne セCOND 肉

- Confi di muscolo di manzo al marsala  
牛すね肉のコンフィ マルサラ風味

### DOLCE Misto Tris ドルチェミスト3種

- Consiglio dello chef  
シェフのオススメ
- Caffè o Te  
コーヒー or ティー