

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CONDO 魚

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

SECONDO – Carne セCONDO 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 zucchine
小エビとズッキーニのリゾット

SECONDO – Pesce セCONDO 魚

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

SECONDO – Carne セCONDO 肉

- Abbacchio al Forno con Patate
子羊のオープン焼 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CONDO 魚

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

SECONDO – Carne セCONDO 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