

ANNIVERSARY COURSE MENU



Colosseo コロッセオ ¥3,000

ANTIPASTO 前菜

- A) Zuppa di Verdure
野菜のスープ
- B) Misto - Caprese Terrina Salmone Mortadella Verdure
前菜盛合せ(カプレーゼ、サーモンのテリーヌ、モルタデッラ、野菜)

PIZZA ピッツァ

- A) Pizza Margherita
ピッツァマルゲリータ
- B) Pizza Picante con Olive
辛口黒オリーブのピッツァ
- C) Pizza Napoli
ピッツァナポリ(トマト、モッツァレッタ、アンチョビ)

DOLCE ドルチェ

- A) Tiramisu o B) Panna Cotta
ティラミス or パンナコッタ
- Caffe o Te
コーヒー or ティー



Pincio ピンチョ ¥4,500

ANTIPASTO 前菜

- A) Zuppa di Verdure e Capesante
野菜のスープ ホタテ貝添え
- B) Alici Marinate con Verdure
イワシのマリネ 野菜添え

PASTA – 2 tipi 2種類のパスタ

- A) Lasagna al Forno
ラザーニャ
- B) Gnocchi ai 4 Formaggi
ニョッキ 4種類のチーズ
- C) Fettuccine alla Boscaiola
フェットチーネ ボスカオーラ風

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

- Saltimbocca alla Romana
サルティンボッカ ローマ風

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
- Caffe o Te
コーヒー or ティー



Trevi トレヴィの泉 ¥6,000

ANTIPASTO 前菜

- A) Moscardini al Vino Rosso e Pomodoro
イダコの赤ワイン煮 トマトソース
- B) Mozzarella di Buffalla e Proscutto Crudo
水牛のモッツァレッタとパルマ産生ハム

PASTA – Tris 3種類のパスタ・リゾット

- Canelloni di Carne e Verdure
お肉と野菜のカンネローリ
- Linguine Mazzancolle e Zucchini
車海老とズッキーニのリングイネ
- Risotto Verdure di Stagione e Parmigiano
季節の野菜とパルミジャーノチーズのリゾット

SECONDO – Pesce セCOND 魚

- Acqua Pazza
鮮魚のアクアパッツァ

SECONDO – Carne セCOND 肉

- Iberico alla Griglia
イベリコ豚のグリル

DOLCE Misto Tris ドルチェミスト3種

- Consiglio dello chef
シェフのオススメ
- Caffe 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