

17th Anniversary Course Menu

Pizzeria ピッツェリア

席料 ¥300

3,500 yen

Antipasto misto
前菜の盛合せ

*
Bis di primi ~ 2種プリモビアット盛合せ ~
Spaghetti gamberetti e zucchini al aglio e olio
小エビとズッキーニのスパゲッティー ニンニクのオイルソース

*
Risotto alla parmigiana con fave
そら豆とパルメザンチーズのリゾット

*
Involentino di filetto di vitello con verdure e formaggio
仔牛のインヴォルテーニ 野菜とチーズと一緒に

*
Gelato gusto a scelta
ジェラート

*
Caffe o Te
コーヒー 又は 紅茶

5,000 yen

Terrina di salmone, asparagi e bottarga
サーモン、アスパラ、ボツタルガのテリーヌ

*
Linguine al Granchio
渡り蟹のリングイーネ

*
Sogliola al forno in letto di Zucchini
舌平目とズッキーニのオープン焼き

*
Suote d'Anatra al vincotto con verdure di stagione
鴨肉のソテー ヴィンコットソース 季節の野菜を添えて

*
Gelato gusto a scelta o Crostata di frutta
ジェラート 又は フルーツのタルト

*
Caffe o Te
コーヒー 又は 紅茶

Piano Bar ピアノバー

席料 ¥500

8,000 yen

Timballo di verdure e gamberoni
野菜とエビのティンバッコ

*
Pasta e Risotto ~バスタとリゾット~

Tagliatelle al Aragosta
伊勢えびのタリアテッレ

*
Risotto broccoli, ricotta e pomodoro fresco
ブロッコリ、リコッタ、フレッシュトマトのリゾット

*
Salmone al forno con frutti di bosco
サーモンのオープン焼き 森のベリーソース添え

*
Filetto di maiale in crosta di prosciutto di parma
豚フィレ肉のパルマ産生ハム巻き

*
Dolce Misto
デザート盛合せ

*
Caffe o Te
コーヒー 又は 紅茶

10,000 yen

Prosciutto e frutta di stagione
生ハムと季節の果実

*
Zuppa di verdure fredda o calda
野菜のクリームスープ (冷製又は温製)

*
Pasta bis ~2種バスタ盛合せ~
Capelletti di carne e verdure al tartufo
肉と野菜のカペレットトリフ風味

*
Pasta alla chitarra al pesto di rucola e gamberetti
小エビとルーコラペーストのキタッラ

*
Risotto al zafferano capesante e bottarga
サフランのリゾット 帆立とボツタルガ添え

*
Astice alla Catalana
オマールエビのサラダ仕立てカタラーナ風

*
Filetto di Manzo ai funghi porcini e noci
牛フィレ肉のポルチーニ茸と胡桃のソース

*
Dolce Misto
デザート盛合せ

*
Caffe o Te
コーヒー 又は 紅茶



ANTICA ROMA
17th Anniversary

※表示価格は税別でございます。