



Cena Crocifisso

クローチフィッソ

アミューズ
前菜
パスタ
魚料理 or 肉料理
デザート
小菓子
カフェ

¥6000

Cena Pieno

ピエーノ

アミューズ
前菜
パスタ
魚料理
肉料理
デザート
小菓子
カフェ

¥7500

Cena Speciale

スペチャーレ

内容はシェフのお任せです

アミューズ
前菜
パスタ
魚料理
肉料理
デザート
小菓子
カフェ

¥9500

Cena Veloce

ベローチェ

アミューズ
前菜盛合わせ
パスタ
デザート
カフェ

¥4000



Primo パスタ 1 皿目はシチリア伝統のパスタよりお選びください

- ・ Linguine 赤海老のリングイネ レモンマリネした甘海老を添えて (+500)
- ・ Spaghetti 鯛とフェネルのスパゲッティ 香草パン粉がけ "パスタ コン レ サルデ "
- ・ Maccheroni 揚げ茄子とバジルのトマトソース
リコッタサラータチーズがけ " パスタ アッラ ノルマ "

Primo パスタ 2 皿目は手打ちパスタよりお選びください

- ・ Ravioli リコッタチーズを詰めたラビオリ 鴨と下仁田葱のラグーソース
- ・ Tagliatelle 広島産牡蠣とマッシュルームペーストのクリームソース (+500)
- ・ Agnolotti イタリア産プロシュートコットを詰めたアニョロッティ マルサラバターソース

Pesce 魚料理

- ・ プロンテ産ピスタチオをまぶしたマグロのオープン焼き シチリア風カポナータ添え (+800)
- ・ 燻製した真蛸とケイパー風味のじゃが芋ピューレ 青菜のソース
- ・ 本日の鮮魚の料理

Carne 肉料理

- ・ 本日の国産牛イチボのタリアータ ルッコラとグラナパダーノチーズのインサラータ (+1000)
- ・ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・ 低温調理した黒豚バラ肉のロースト 豚骨と香草のデミグラスソース
- ・ シチリア伝統 ウサギの骨付きもも肉のロースト アグロドルチェ野菜のマリネ "Stimpirata"