

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA A: プロシュートを乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ
B: 小海老とほうれん草のペンネ アラビアータ

Salad&Soup / Petit dessert サラダ&スープ/プチデザート
Option 本日デザートに変更(+300円)

LUNCH A COURSE 3,500

ランチ Aコース

Antipasto 鱈と柔らかく煮込んだサボイキャベツのズッパ
primo piatto フリッタータと数種茸を包んだカルトッチョ タイムの香り
Pasta プロシュートを乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ
Carne 国産牛肉のペポーゾ マッシュポテトとトレビスのサルタート添え
Dolce トルタ・ディ・カスターニャ 栗とりんごのケーキ

LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto 鱈と柔らかく煮込んだサボイキャベツのズッパ
primo piatto フリッタータと数種茸を包んだカルトッチョ タイムの香り
Pasta プロシュートを乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ
Pesce アトランティックサーモンの香草パン粉焼き ハーブ香るクレーマ
Carne 国産牛ランプ肉のビステッカ コラトゥーラのサルサと季節野菜
Dolce トルタ・ディ・カスターニャ 栗とりんごのケーキ

LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino 小さなお出迎えの一皿
Antipasto 鱈と柔らかく煮込んだサボイキャベツのズッパ
primo piatto フリッタータと数種茸を包んだカルトッチョ タイムの香り
Pasta プロシュートを乗せたブロッコリーとカリフラワーのスパゲティ カーチョエ ペペ
Pesce オマール海老のフリットゥーラ フレッシュサラダを添えて
Carne 国産牛ランプ肉のビステッカ コラトゥーラのサルサと季節野菜
Dolce トルタ・ディ・カスターニャ 栗とりんごのケーキ