

WEEKLY LUNCH MENU

PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA

A：パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風

B：ブロッコリーとサルシッチャのラグーソースで和えたりガトーニ

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	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
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	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
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	国産牛ランプ肉のピステッカ 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	パンチェッタと根菜のスパゲティ ペペロンチーノ風
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	国産牛ランプ肉のピステッカ 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