

# WEEKLY LUNCH MENU

## PASTA LUNCH 1,500

パスタランチ

Today's PASTA	小海老のスパゲッティ・トラパネーゼ
Salad&Soup / Petit dessert	サラダ&スープ/ブチデザート
Option	本日デザート(+300円)

## LUNCH A COURSE 3,500

ランチ Aコース

Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉葱とガルムのサルサ レフォールのアクセント
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	小海老のスパゲッティ・トラパネーゼ
Carne	鹿児島県産黒豚肩ロースのストファート 季節の温野菜を添えて
Dolce	黒ゴマのパンナコッタ 無花果と赤ワインのソース

## LUNCH B COURSE 5,000

ランチ Bコース

Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉葱とガルムのサルサ レフォールのアクセント
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	小海老のスパゲッティ・トラパネーゼ
Pesce	ノルウェーサーモンのムニャイア チンザノ風味のクリームソースほろ苦いトレビスのマルメラータを添えて
Carne	低温で柔らかく火入れした国産牛ランプ肉のアロスト黒トリュフと共に
Dolce	黒ゴマのパンナコッタ 無花果と赤ワインのソース

## LUNCH C COURSE 6,000

ランチ Cコース

Stuzzichino	季節のストゥッキーノ
Antipasto	カンパチのカルパッチョ 赤玉葱とガルムのサルサ レフォールのアクセント
primo piatto	パンチェッタと数種豆のミネストラ ペコリーノロマーノを擦りかけて
Pasta	小海老のスパゲッティ・トラパネーゼ
Pesce	オマール海老のムニャイア チンザノ風味のクリームソースほろ苦いトレビスのマルメラータを添えて
Carne	低温で柔らかく火入れした国産牛ランプ肉のアロスト黒トリュフと共に
Dolce	黒ゴマのパンナコッタ 無花果と赤ワインのソース