

PASTA MENU ¥1,050-

メニューの中からパスタ、デザートをお選びいただけます

PICCOLO MENU ¥1,700

メニューの中から前菜、パスタ、デザートをお選びいただけます

BRIANZA MENU ¥3,000-

メニューの中から前菜、パスタ、メイン、デザートをお選びいただけます

MENU DEGUSTAZIONE ¥4,800-

全8品のシェフお薦めのコース

前菜

イタリア直送水牛のモzzarellaのカプレーゼ

Caprese (tomato & mozzarella)

静岡産シラスと桜海老のフリテッレ

Tempura cake of seafoods

長野 & 和歌山県産新鮮有機野菜のバーニャカウダ

Sticked fresh vegetables

パルマ産ハムと季節のフルーツ

Prociutto

黒トリュフのオープン焼き (+500)

Italian mushroom gratin

本日の前菜

パスタ

甘いトマトのスパゲティ

Tomato spaghetti

たっぷりバジルのリザーリア風スパゲティ

Basil pest spaghetti

ナポリ風浅利たっぷりボンゴレスパゲティ

Spaghetti of cram

北海道産子羊ラゲのスパゲティ

Spaghetti sauce of Japanese ram

ローマ風濃厚卵のカルボナーラスパゲティ

Carbonara spaghetti

シチリア風真鯛とウイキョウのスパゲティ

Sardine spaghetti

アマトリーチェ風トマトとパンチェッタのスパゲティ

Tomato&bacon spaghetti

本日のパスタ

Today's pastas

メインディッシュ

白金豚の炭火焼き

Charcoal-grilled pork

本日の天然鮮魚の炭火焼き

Charcoal-grilled fish

本日のメインディッシュ

Today's maindish

デザート

マスカルポーネたっぷりのティラミス

Tiramisu

長野県産有機カボチャのプリン

Pumpukin pudding

パンナコッタ

Pannacotta

本日のデザート

Today's desserts