

SAN VALENTINO 2019

乾杯グラスシャンパン付き

ANTIPASTO

CARPACCIO DI GAMBERI TENSHI CON FRAGOLE E MENTA

Tenshi prawns carpaccio with strawberries and mint

天使のエビのカルパッチョ イチゴとミント添え

ZUPPA

CREMA DI PATATE E PORRI CON OLIO AL TARTUFO

Leeks and potatoes cream soup truffle oil scented

ジャガイモとポワローネギのスープ トリュフの香り

PASTA

MACCHERONCINI NERI CON RAGÙ DI MARE E BOTTARGA

Fresh squid ink pasta maccheroncini in a light seafood ragout sauce roe mullet powder

自家製イカ墨のマッケロンチーニ 魚介類のラグー カラスミパウダーをアクセントに

CARNE

PICCOLA LOMBATA WAGYU ARROSTO CON CACAO, PEPE ROSA E FRAGOLE

Roasted wagyu sirloin with strawberries, cocoa seed and pink pepper sauce

国産和牛サーロインのロースト イチゴ&カカオのピンクペッパーソース

DOLCE

ZUPPETTA DI FRAGOLE CON GELATO ALLO YOGURT E MERINGHE

Fresh strawberries salad with yogurt ice cream and meringue

ストロベリーのズッペッタ ヨーグルトソルベ添え

CAFFÈ

CAFFÈ POSTPRANDIALE

Coffee

カフェ

9,000

CHIEDERE PER QUALSIASI INTOLLERANZA O ALLERGIA

Please let us know if you have any food allergies. 食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお尋ねください。

表示の価格には、消費税とサービス料が含まれております。 / Tax and service charge included.