

Pranzo(ランチコース)

コースのパスタは単品メニューの中からお選びいただけます

ランチA
サラダ
パスタ
ソフトドリンク
¥1,440

ランチB
前菜6品の盛り合わせ
パスタ
ソフトドリンク
¥1,870

ランチC
前菜6品の盛り合わせ
パスタ
お肉 又は お魚料理
ソフトドリンク
¥3,320

ソフトドリンクは下記の中からお選び下さい

コーヒー/紅茶(夏季はアイスコーヒー/ティーもご用意しております)

烏龍茶・オレンジジュース・りんごジュース

+¥300でお好みのデザートをお付け致します。

本日のデザートメニューの中からお選び下さい。

Pranzo(ランチ単品メニュー)

Primi piatti パスタ

Spaghtti pomodoro con meleanzane

トマトとなすのスパゲッティ ¥1,120

Spaghtti pomodoro con polpo e oliva

タコとオリーブのトマトソーススパゲッティシチリア風 ¥1,290

(タコは丁寧に柔らかく煮てあります。お子様からご年配の方までどうぞお試しください。)

Spaghtti pomodoro con scampi

手長エビのスパゲッティ 軽いトマトソース..... ¥2,150 (+850)

Spaghtti con pomodoro fresco e pancetta

自家製ベーコンとフレッシュトマトと玉葱のスパゲッティ ガーリック風味・・・ ¥1,290

Spaghtti O.A.P. con uovo

スパゲッティ ふんわりたまごのせペペロンチーノ..... ¥1,180

Spaghtti panna con prociutto

パルマ産生ハムのせクリームソーススパゲッティ..... ¥1,220

Spaghtti panna con gamberetti

海老とブロッコリーのクリームソーススパゲッティ..... ¥1,290

Spaghtti al gorgonzola

ゴルゴンゾーラチーズ(青かびタイプの伊チーズ) のスパゲッティ..... ¥1,690 (+450)

Spaghtti pescatora

魚介の(アサリ エビ イカ) トマトクリームソーススパゲッティ ¥1,740 (+500)

Gnocchi di patate salsa panna

自家製ベーコンとブロッコリーのクリームソースのニョッキ ¥1,390 (+100)

Risotto con gamberi

天使の海老のリゾットペスカ風..... ¥1,530 (+300)

*コースの場合、コースの料金に ()の料金がプラスされます

Pranzo(ランチ単品メニュー)

Antipasti 前菜

前菜 6品の盛り合わせ	¥1,150
モッツアレラチーズ入りサラダ	¥980
パルマ産生ハムとゴルゴンゾーラチーズ	¥1,400

お肉 お魚料理

ヤリイカのソテーアンチョビバターソース	¥1,960(+550)
本日の魚のグリル	¥1,630
牛ヒレ肉のステーキ ポルト酒のソース	¥2,900 (+1500)
仔羊のソテー マスタード風味のソース	¥2,530 (+1170)
厚切り豚ロース肉のグリル バルサミコソース	¥1,960 (+550)
若鶏の香草パン粉焼き	¥1,530

*コースの場合、コースの料金に ()の料金がプラスされます

+で自家製パン (2切れ)をお付け致します

Dolce 自家製デザート

ガトーショコラ	¥420
チーズケーキ	¥420
プリン	¥420
バニラアイスクリーム	¥420
ブルーベリーのフロズンヨーグルト	¥420

Bevande お飲み物

プレミアムモルツ	¥550
ジンジャーエール	¥450
メッシーナ (伊ビール)	¥590
オレンジジュース	¥460
グラスワイン(赤白)	¥590
りんごジュース	¥450
स्पマンテ (グラス)	¥780
ウーロン茶	¥420
ノンアルコールビール	¥460
コーヒー/紅茶	¥450
サンベネット炭酸水	¥480
ワインフルボトル(ワインリストございます)	