

# Pranzo(ランチコース)

コースの Pasta は単品メニューの中からお選びいただけます

サラダ

Pasta

ソフトドリンク ¥1190

前菜6品の盛り合わせ

Pasta

ソフトドリンク ¥1580



前菜6品の盛り合わせ

Pasta

お肉 又は お魚料理

ソフトドリンク ¥2900

ソフトドリンクは下記の中からお選び下さい

珈琲・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)

ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース

+¥200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ください。

# Pranzo (ランチ単品メニュー)

## Antipasti前菜

- 前菜6品の盛り合わせ……………¥930
- モッツアレッタチーズ入りサラダ……………¥750
- パルマ産生ハムとゴルゴンゾーラチーズ……………¥1080

## 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 温野菜添え……………¥1730(+400)\*
- 本日の魚のグリル……………¥1300
- 牛ヒレ肉のステーキ ポルト酒のソース……………¥2600(+1300)\*
- 仔羊のソテー マスタード風味のソース……………¥2160(+900)\*
- 厚切り豚ロース肉と玉葱のグリル バルサミコソース……………¥1730(+400)\*
- 若鶏の香草パン粉焼き……………¥1300

\*コースの場合、コースの料金に( )の料金がプラスされます

**+¥150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

- チョコレートケーキ…………… ¥ 350
- チーズケーキ…………… ¥ 350
- プリン…………… ¥ 350
- バニラアイスクリーム…………… ¥ 350
- ブルーベリーのフロズンヨーグルト …… ¥ 350

## Bevande お飲み物

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| プレミアムモルツ……………¥490              | ジンジャーエール……………¥400     |
| メッシーナ(伊ビール)……………¥520           | オレンジジュース……………¥400     |
| グラスワイン(赤 白)……………¥580           | グレープフルーツジュース¥400      |
| スプマンテ(グラス)……………¥400(小)/¥690(普) | ウーロン茶……………¥370        |
| ノンアルコールビール……………¥400            | コーヒー/ 紅茶……………¥400     |
| ワインフルボトル(ワインリストございます)¥2620~    | サンペレグリノ(500ml) ……¥420 |

# Pranzo(ランチ単品メニュー)

## Primi piatti パスタ

Spaghtti pomodoro con melanzane

トマトとナスのスパゲッティ…………… ¥920

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…………… ¥1080

(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……………¥1860(+700)\*

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…¥1080

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 ……………¥980

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……………¥980

Spaghtti panna con gamberetti

海老とフロッコリーのクリームソーススパゲッティ ……………¥1080

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…¥1440(+300)\*

Spaghtti pescatora

魚介の(帆立 エビ イカ)トマトクリームソーススパゲッティ……………¥1490(+350)\*

Gnocchi di patate salsa panna

自家製ベーコンとフロッコリーのクリームソースのニョッキ……………¥1080

Risotto con gamberi

天使の海老のリゾットペスカ風…………… ¥1300(+150)\*

\*コースの場合、コースの料金に( )の料金がプラスされます