

Menu di Pranzo ～ランチコースのご案内～

Aコース	前菜・パスタ・コーヒー	¥ 1,420
Bコース	前菜・パスタ・メインディッシュ・デザート・コーヒー	¥ 1,940
Cコース	シェフのおまかせコース	¥ 3,200

(前菜1・前菜2・手打ちパスタ・メインディッシュ・デザート2種・手作りパン2種・コーヒー)

Antipasto 前菜

シェフ特製地元野菜のバーニャカウダ

北欧風牛肉と野菜の煮込みスープ“グーラッシュ”

ナカシマファームのモッツァレラのカプレーゼ(+200 円)

山内町産グリーンアスパラガス ボルツァーノ風(+200 円)

Primo Piatto パスタ

浅利とフレッシュトマトのアーリオオーリオペペロンチーノ スパゲッティ

ショートパスタ“フジッリ” サルシッチャと玉ねぎのトマトソース

手打ちパスタ“タリオリーニ” ありたどり とアスパラのクリームソース(+200 円)

Secondo Piatto メインディッシュ

無菌豚ロースのロースト 7種のスパイスを添えて

真鯛のソテー オリーブのソース(+200 円)

Dolce e caffè デザート と 食後のお飲み物

小麦粉を使わないトルタチョコラータ