

# DINNER COURSE

## シェアスタイル ディナーコース

(from 8 people or more)

### MENU DI "ISCHIA"

イスキアコース

antipasto 前菜

ポップオーバー

季節の前菜4種盛り合わせ

シーザースパイシーチキンサラダ

カツオのベニエ ヴィエルジュソース

自家製サルシッチャとレンズ豆の煮込み

pasta & pizza ピザとパスタ

地蛤とズッキーニのボンゴレビアンコ

ピッツァ：マルゲリータ&フォルマッジ

4700

### MENU DI "CAPRI"

カプリコース

antipasto 前菜

ポップオーバー

ファラフェル ヨーグルトディップ

フランス産生ハムサラミとブッラータチーズ、  
季節のフルーツ カプレーゼスタイルで

色々魚介のフルッティディマーレ  
トラパニソース

季節のスープ

ムール貝の白ワイン蒸し サフランクリーム

pasta パスタ

ズワイガニのトマトクリームスパゲッティ

secondo メイン料理

尾崎牛もも肉のタリアータ

6500

- ・完全予約制です。
- ・8名様以上からご用意させていただきます。
- ・シェアスタイルでの提供となります。
- ・記載されたメニューは一例です。季節によって品数、内容が異なります。
- ・フリードリンクのご用意もございます。合わせてご利用ください。(90min / 2500yen)
- ・表示金額は全て消費税・サービス料が含まれています。