

Corso Natale. 2023



MENU DI "ISCHIA"

1° STUZZUCHINI 小さな前菜

駿河湾生桜エビのピッツアマリナーラ

2° ANTIPASTO FREDDO 冷菜2品

海の幸のサラダ仕立て

フルーツトマト、バジリコ、アーモンドの
トラパニ風ソースで

イベリコ豚熟成生ハムとブッラータチーズ
ヴィンサント風味の柿のソース

3° ANTIPASTO CALDO 温菜

NZ産スカンビ海老のカダイフ焼き
ソースアメリカーナ

4° PASTA パスタ

旬の白魚、九条ネギ、あめいろカラスミの
アーリオオーリオペペロンチーノ

5° SECONDO セコンド

フォアグラとトリュフの鴨のパイ包み焼き

6° DOLCE ドルチェ

フォンダンショコラ

シーソルトバニラジェラート添え

or

クリスマスカタラーナと

ストロベリースープ

coffee or tea

8800



MENU DI "CAPRI"

1° STUZZUCHINI 小さな前菜

トルタフリッタとストラチャテッラチーズ、
イベリコ豚生ハム

2° ANTIPASTO FREDDO 冷菜2品

カリフラワーのパンナコッタ

生雲丹とボタン海老のコンソメジュレ

熊本県産馬肉のタルターラ 黒トリュフ風味

3° ANTIPASTO CALDO 温菜

スペシャリテ

徳島県産甘鯛のうろこ焼き

シャンピニオンブルーテと白トリュフ

4° PASTA パスタ2品

ヴェネツィア風イカスミのスパゲッティ

旬の白魚、九条ネギ、あめいろカラスミの

アーリオオーリオペペロンチーノ

5° SECONDO セコンド

宮崎県産尾崎牛の備長炭グリル

アムールカルーガキャビア添え

6° DOLCE E PICCOLA PASTICCERIA ドルチェと小さなお菓子

フォンダンショコラ

シーソルトバニラジェラート添え

or

クリスマスカタラーナと

ストロベリースープ

coffee or tea

12000