

# SPECIAL DINNER COURSE

## MENU DI "PRIMAVERA"

antipasto 前菜

ポップオーバー

旬の食材を使った季節の前菜4種盛り合わせ

色々魚介のフルッティディマーレ トラパニソース

自家製サルシッチャと白インゲン豆の煮込み

pasta & pizza ピザとパスタ

パスタ アワビのアラビアータ

ピッツァ：お好きなものをお選びください

6600

DOLCE Speciale

デザート (オプションとして追加可能です)

桜と苺のプティパフェ

OR

季節のジェラート2種盛り合わせ

550

pizza

MARGHERITA マルゲリータ



- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツァレラ
- ・トマトソース

SAKURAEBI サクラエビ



- ・桜えび
- ・ケッパ
- ・アンチョビ
- ・青森産にんにく
- ・オレガノ
- ・バジリコ
- ・ミニトマト
- ・トマトソース

DIAVOLA ディアヴォラ



- ・辛口サラミ
- ・バジリコ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツァレラ
- ・トマトソース

FORMAGGI フォルマッジ



- ・タレッジオ
- ・ゴルゴンゾーラ
- ・グラナパダーノ
- ・モッツァレラ

SOLENTINA ソレンティーナ (+200)



- ・バジリコ
- ・アーモンド
- ・ハチミツ
- ・レモン
- ・ビスタチオ
- ・ゴルゴンゾーラ
- ・グラナパダーノ
- ・スモークチーズ

# SPECIAL DINNER COURSE

## MENU DI "SAKURA"

antipasto 前菜

ポップオーバー

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

ムール貝の白ワイン蒸し サフランクリーム

pasta & pizza ピザとパスタ

パスタ：生うにのトマトクリーム タリアテッレ

ピッツァ：メニューからお好きなものをお選びください

secondo メイン料理

尾崎牛のタリアータ

8800

DOLCE Speciale

デザート (オプションとして追加可能です)

桜と苺のプティパフェ

or

季節のジェラート2種盛り合わせ

550