



Menu del Pranzo di Natale

< Aperitivo >

Spumante
スパマンテ

< Pane >

Focaccia Fatta in Casa
焼きたてのフォカッチャと自家製タブナード

< Antipasto >

Antipasto Misto di Natale
前菜盛り合わせ

Cannolo di Fegato grosso d' Anatra al profumo di Tartufo
フォアグラのキャンノーリサラータィ トリュフ風味

Culatello con composta di Pere
パルマ産生ハム"クラテッロ" 洋ナシと共に

< Pasta >

Linguine alla "Sabatini"

スカンピ海老と魚介のリングイネ サバティエーニ風

< Il Pesce >

Amadai Croccante in Zuppa di Verdure Invernali
甘鯛のクロッカント 色とりどりの冬野菜のスープ仕立て

< La Carne >

Cosciettina d' Anatra in Sfoglia con Salsa al Porto
シャラン産鴨肉のパイ包み焼き ポルト酒ソース

< Dolce >

Ganache al Cioccolato e Fragole
con Salsa di Pistacchio e Lampone

ベルギー産ショコラとイチゴのガナッシュ
ピスタチオとフランボワーズソース

< Caffè >

コーヒー 紅茶 カフェラテ エスプレッソ ハーブティー

¥9,500
(税・サービス料込み)



Menu del Cena di Natale

< Aperitivo >

Spumante
スパマンテ

< Pane >

Focaccia Fatta in Casa
焼きたてのフォカッチャと自家製タブナード

< Antipasto Freddo >

Sfera di Fegato grosso al colori Natalizi con neve al Tartufo
クリスマスカラーのフォアグラスフェラ
トリュフ風味の雪を添えて

< Antipasto Caldo >

Ravioli ai Molluschi, Ricci di Mare e Caviale
鮑とミル貝、ウニのクリスタルラヴィオリ キャヴィアと共に

< Pasta >

Tortelli d' Anatra in Brodo con Zabaione di Porcini
シャラン産鴨肉のトルテッリ
ポルチーニ茸とマルサラ酒のザバIONE

< Il Pesce >

Aragosta Arrosto con Risotto allo Zafferano
伊勢海老のロースト サフランのリゾット

< La Carne >

Contrefiletto di Manzo "Kazuno" ai Ferri con Salsa al Tartufo Nero
秋田の短角牛"かづの牛" サーロインの炭火焼き
黒トリュフソース

< Dolce >

Ganache al Cioccolato e Fragole
con Salsa di Pistacchio e Lampone
ベルギー産ショコラとイチゴのガナッシュ
ピスタチオとフランボワーズソース

< Caffè >

コーヒー 又は アールグレイ

¥18,000
(税・サービス料込み)