

# Cena A

6Piatti

## Stuzzichino

「トウモロコシ」  
ピュアホワイト  
スープ ジェラート 帆立貝

## Antipasto

「カルパッチョ」  
アイナメ シャインマスカット 酢橘

「スペシャリテ」  
フォアグラ&マンゴー  
マグレ鴨 無花果

## Pasta

「卵白のタリオリーニ」  
唐墨 白バイ貝 万願寺  
アーリオオーリオ

## Carne

「先崎牛」  
月山筍のフリット クラタペッパー  
マルサラのサルサ

## Dolce

「パンナコッタ」  
ココナッツ  
パイナップルのソルベ

## Caffé

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

# Degustazione

8Piatti

## Stuzzichino

「カルピオーネ」  
長野県産の稚鮎  
アスパラソバージュ

## Antipasto

「カッペリーニ」  
生雲丹 甘エビ ライム

「カルパッチョ」  
アイナメ シャインマスカット 酢橘

「スペシャリテ」  
フォアグラ&マンゴー  
マグレ鴨 無花果

## Pasta

「タリアテッレ」  
味来トウモロコシ 鴨のラグー  
ゴルゴンゾーラ

「リゾット」  
伊勢海老 夏トマト

## Carne

「先崎牛」  
月山筍のフリット クラタペッパー  
マルサラのサルサ

## Dolce

「パンナコッタ」  
ココナッツ  
パイナップルのソルベ

## Caffé

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)