

DINNER

Course

Carino

～カリーノ～

¥ 8,800

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ（菜園風）バーニャフレイダと共に

Antipasuto

鱈のカルパッチョ

Antipasto Caldo

ランプレドットとチジミほうれん草

Pessce

桜鯛のサルターレ サルサヴェルデ

Carne

仔羊の炭火焼き

Dolce

ティラミス

Café

食後のお飲み物

Stadione

～スタジオーネ～

¥ 13,200

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ（菜園風）バーニャフレイダと共に

Antipasuto

鱈のカルパッチョ

Antipasto Caldo

ランプレドットとチジミほうれん草

Pessce

桜鯛のサルターレ サルサヴェルデ

Carne

佐賀牛ランプ 炭火焼き

Dolce

ティラミス

Café

食後のお飲み物

Course

Desiderio

～デジデリオ～

¥ 16,500

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ（菜園風）バーニャフレイダと共に

Antipasuto

マグロのタリアータ

Antipasto Caldo

ランプレドットとチジミほうれん草

Antipasto Caldo

フォアグラとトリュフ

Pasta

ムール貝と自家製トロフィエ

Pessce

オマールエビのグリリアータ

Carne

佐賀県産フィレの炭焼き

Dolce

パティシェ特製スフレ

Café

食後のお飲み物

Leggero

～レエジェーロ～

¥ 6,600

Antipasto

鱈のカルパッチョ

Zuppa

白いんげんと自家製ベーコンのズッパレンティッキエ

Pasta

ペペロンチーノ クラシコ

Carne

糸島豚の炭火焼き

Dolce

ティラミス

A La Carte

Appetizer 前菜

Today's Carpaccio ¥1,600
本日のカルパッチョ

Italian Prosciutto ¥1,250
生ハム (ふわふわ生ハム)

Warm Appetizers 温菜

Squid Fritto ¥1,500
ヤリイカのフリット

*Steamed Mussels in White wine
served with French fries* ¥1,700
ムール貝の白ワイン煮 & フライドポテト

Pasta パスタ

Hakata Chicken Peperoncino ¥1,400
博多地鶏のペペロンチーノ

Shrimp and Fresh Tomato Pasta ¥1,600
海老とフレッシュトマトのパスタ

Today's Pasta ¥1,400
本日のおすすめパスタ

Main Courses メイン

Bone-in Lamb ¥3,800
骨付き仔羊

Charcoal Grilled "ITOSHIMABUTA" Pork ¥2,800
糸島豚の炭火焼き

Wagyu Beef Loin ¥5,500
黒毛和牛ロース

Today's Meat dish ¥2,800~
本日の肉料理

Dessert デザート

Special Auuffle ¥1,200
特製スフレ

Tiramisù ¥1,100
ティラミス

Assorted Gelato ¥950
ジェラート盛合せ

テーブルチャージ料金としておひとり様 500円 (税込) 頂戴させていただきます。

There will be a table charge of 500yen (tax included) per person.

表記の金額には、消費税10%が含まれています。

The indicated amount includes 10% consumption tax.