

DINNER

Course

Leggero

～レッジエーロ～

¥ 6,600

Antipasto

鮮魚のカルパッチョ

Zuppa

季節のポタージュ

Pasta

タコのペペロンチーノ

Carne

糸島豚の炭火焼き

Dolce

パティシエおすすめドルチェ

Café

食後のドリンク

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

Antipasto

鮮魚のカルパッチョ

Antipasto Caldo

季節のフラン

Pasta

タコのペペロンチーノ

Pessce

真鯛の包み焼き

Carne

仔羊の炭火焼き

Dolce

チーズテリーヌ

Café

食後のドリンク

Course

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

Antipasto

鮮魚のカルパッチョ

Antipasto Caldo

季節のフラン

Pasta

アマトリチャーナ

Pesce

真鯛の包み焼き

Carne

佐賀牛ランプの炭火焼き

Dolce

チーズテリーヌ

Café

食後のドリンク

Course

Desiderio

～デジデリオ～

¥ 16,500

(前日まで要予約)

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

鮮魚のカルパッチョ

Antipasto Caldo

季節のフラン

Pasta

アマトリチャーナ

Pessce

オマール海老のカチュッコ

Carne

佐賀牛フィレの炭火焼き

Dolce

チーズテリース

Café

食後のドリンク

A La Carte

Appetizer 前菜

Today's Carpaccio

本日のカルパッチョ

Italian Prosciutto

生ハム (ふわふわ生ハム)

前菜

¥ 1,800

Warm Appetizers 温菜

Pan-Seared Foie Gras with Berry Sauce

フォアグラのポワレ ベリーソース

Shrimp and Mushroom in Garlic Olive Oil

¥ 2,000

¥ 1,800

海老と木の子のオイル煮

Pasta パスタ

Herb Chicken Peperoncino

ハーブ鶏のペペロンチーノ

¥ 1,400

Bone-in Lamb

¥ 4,000

骨付き仔羊

Shrimp and Fresh Tomato Pasta

海老とフレッシュトマトのパスタ

¥ 1,600

Charcoal Grilled "ITOSHIMA" Pork

¥ 3,000

糸島豚の炭火焼き

Chef's Special Pasta

シェフの気まぐれパスタ

¥ 1,800

Wagyu Beef Loin

¥ 5,500

黒毛和牛ロース

Charcoal-Grilled Meat platter

¥ 5,000

肉の炭火焼き盛合せ

Dessert デザート

Tiramisù

ティラミス

¥ 1,200

Assorted Gelato

ジェラート盛合せ

¥ 1,800

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.