

DINNER

Course

Leggero

～レツジエーロ～

¥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

Pesce

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

～スタジオオーネ～

¥ 13,200

Stuzzichino

新鮮野菜のオルトラーナ（菜園風）バーニャFREIDA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FREIDA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

Pesce

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

チーズテリーヌ

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	¥ 1,800
Italian Prosciutto 生ハム (ふわふわ生ハム)	¥ 1,350

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	¥ 2,000
Shrimp and Mushroom in Garlic Olive Oil 海老と木の子のオイル煮	¥ 1,800

Pasta パスタ

Herb Chicken Peperoncino ハーブ鶏のペペロンチーノ	¥ 1,400
Shrimp and Fresh Tomato Pasta 海老とフレッシュトマトのパスタ	¥ 1,600
Chef's Special Pasta シェフの気まぐれパスタ	¥ 1,800

Main Courses メイン

Bone-in Lamb 骨付き仔羊	¥ 4,000
Charcoal Grilled "ITOSHIMA" Pork 糸島豚の炭火焼き	¥ 3,000
Wagyu Beef Loin 黒毛和牛ロース	¥ 5,500
Charcoal-Grilled Meat platter 肉の炭火焼き盛合せ	¥ 5,000

Dessert デザート

Tiramisù ティラミス	¥ 1,200
Assorted Dessert デザート盛合せ	¥ 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.