

la cucina

Weekend dinner “Cenone”

ウィークエンドディナー “チェノーネ”

Special offer

Dry-cured ham “Jamon serrano”

生ハム “ハモンセラノ”

We serve Dry-cured ham “Jamon serrano” freshly carved.

生ハム “ハモンセラノ”をカービングしてご提供いたします。

- Antipasto misto -

Cold

Carpaccio of the day / Caprese / Wild rocket salad / Herb marinated salmon / Anchovy marinated shrimp and cauliflower

本日のカルパッチョ / カプレーゼ / セルバチコのサラダ

サーモンのハーブマリネ / 海老とカリフラワーのアンチョビマリネ

Hot

Zeppoline, whitebait, seaweed / Pork salsiccia

しらすと青のりのゼッポリーニ / ポークサルシッチャ

- Pizza -

Pizza Margherita, tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

マルゲリータ トマトソース モッツアレラチーズ バジル オリーブオイル

- Pasta -

Spaghettini vongole bianco, shiitake mushroom, bottarga

スパゲッティーニ ボンゴレビアンコ 椎茸 ボッタルガ

- Main -

Beef & Fish Combination

Sauteed fish of the day, grain mustard cream sauce

本日の鮮魚のソテー 粒マスタードのクリームソース

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin, marsala sauce

味わい葡萄牛サーロインのグリル マルサラソース

- Dolce -

Italian dolce plate

イタリアンドルチェプレート

Price for children includes appetizers, pizza, pasta and dessert.

お子様は前菜、ピザ、パスタ、デザートをお楽しみください