

月曜日～金曜日のカジュアル ランチメニュー

・Pranzo A 本日のスープ + サラダ + パスタ (Soup + Salad + Pasta + Caffee)	¥2,000
・Pranzo B 本日のスープ + 前菜 + パスタ + デザート (Soup + Appetizer + Pasta + Dessert Caffee)	¥3,500
・Pranzo C 本日のスープ + 前菜 + パスタ + メイン + デザート (Soup + Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert Caffee)	¥5,000

価格は税別表示となっております。

自家製のパンと食後のお飲み物は全てのコースに含まれています。

Pasta

ペンネ 信州米豚 きのこクリーム

Penne with pork and mushroom cream

リガトーニ 3種類のお肉のラグー

Rigatoni with meat sauce

スパゲッティーニ 魚介のラグー

Spaghettoni with seafood meat sauce

スパゲッティー アマトリチャーナ

Spaghetti with amatriciana

Main dish

山形牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Stewad beef in red wine

仔牛タンのカツレツ

Tongue cutlet

五穀味鶏のカチャトラ風

Chicken cacciatore

放牧牛のタリアータ

Beef tagliata

Desert

パンナコッタ ルバーブのソース

Pannacotta with rhubarb

ヨーグルトのバリエーション

Yogurt

桃のシャーベット

Peach sorbet

Lunch Drink

Wine, Beer, Liqueur

・フランチャコルタ (スパークリングワイン) Franciacorta brut	¥1,400
・モレッティ (イタリアンビール) Moretti	¥900
・ミモザ(ブラッドオレンジ&スパークリング) Mimoza	¥1,000
・キールロワイヤル(カシス&スパークリング) KirRoyal	¥1,000
・カンパリ ソーダorオレンジ Campari soda or Orange	¥900
・ジャパニーズジンのジントニック Gintonic	¥900
・グラスワイン Glasses for wine	¥900~

Alcohol-free

・ミネラルウォーター 1,000ml(サンペレグリノ、アクアパンナ) Mineral water (aqua panna, san pellegrino)	¥600
・ブラッドオレンジジュース Bloodorange	¥600
・ノンアルコールビール Alcohol free beer	¥600
・とうもろこし茶 Corn tea	¥600
・有機レモンの自家製レモネード Lemonade	¥600
・オーガニックスパイスの自家製ジンジャエール Gingerale	¥600
・ノンアルコール シャンディーガフ Shandy gaff (Alcohol free)	¥700

価格は税別表示となっております。

お飲み物はこの他にもご用意しています。係りの者にお申し付けください。