Christmas piccolo course

クリスマス　ピッコロ　コース

１２月18 日（金）～２６日（土）

11,000円 (税込)

食前のお楽しみ ・ APERITIVO

サーモンプリン　ネギソテー添え　ヨーグルトソース

Salmon pudding with braised leeks and yogurt sauce

前菜２品盛り合わせ・ANTIPASTO

ヴェネツィア風干し鱈のパテ　ブロッコリータルタルとポレンタチップと共に

Venetian-style creamed cod with broccoli tartar and polenta chip

-

２１日間マリネした牛肉のカルパッチョ　ラディッキオとリコッタチーズと共に

Carne salada with ricotta and radicchio tardivo salad

パスタ料理・LA PASTA

ビゴリ　鴨のラグーソース　黒トリュフのせ

Bigoli with duck and black truffle sauce

魚料理・IL PESCE

タラのソテー　玉ねぎとアンチョビのクリームソース　ほうれん草添え

Pan fried cod with a milk, onion and anchovy sauce, on garlic spinach

or

肉料理・LA CARNE

豚フィレ肉のロースト　ポルチーニ茸のソース

アジアゴチーズフォンデュのせ、クリーミーマッシュポテトと共に

Roasted pork tenderloin with porcini mushrooms and Asiago cheese fondue sauce

デザート・IL DOLCE

パンドーロとマルサラ酒ムースのミモザ仕立て マンダリンソース

Pandoro and marsala wine cream “mimosa”, mandarin sauce

コーヒー又は紅茶・Coffee and tea

１名様の価格（２名様より承ります） ※ディナータイムは別途サービス料１０％・席料７００円を頂戴いたします。