

Pranzo A パスタランチ 1500yen

<Antipasto 本日の前菜>

春野菜のグリーンサラダ

季節のスープ 追加できます！
春薫るサンジェルマン風
グリーンピースのポタージュ +300円

<Primo Piatto パスタ>

お好みのパスタをお選びください。大盛りの御希望はお気軽にどうぞ-無料！

- ① 瀬戸内産ちりめんじゃこと春キャベツのペペロンチーノ
- ② あさり貝と豆苗、利尻産とろろ昆布のトマトソース
- ③ スパゲッティー カルボナーラ ファームレラの有精卵を使用 **プラス¥300**

<Dolce ドルチェ>

お好みのドルチェをお選びください。

- ① チコリコーヒーのシフォンケーキ
- ② 白ゴマプリン 黒蜜添え
- ③ 本日の自家製ジェラード

<Caffe o Te 食後のお飲み物>

お好みのお飲物をお選びください。

エスプレッソ コーヒー 紅茶(アッサム) ハーブティー

<Pane 自家製フォカッチャ>

平焼パンの焼き立ての味を特製オイルとともに

Pranzo B ベジタブルランチ 2500yen

<Antipasto 前菜>

モデーロ特製バーニャカウダ / 新鮮な生野菜の温かいソース添え

<Zuppa スープ>

春薫る サン・ジェルマン風グリーンピースのポターージュ

<Primo Piatto パスタ>

風連町産グリーンアスパラのスパゲッティポモドーロ(トマトソース)

<Verdura 旬の野菜の一皿>

熊本産 朝掘り若筍のロースト

<Dolce ドルチェ>

野菜の甘味

<Caffe o Te 食後のお飲み物>

お好みのお飲物をお選びください。

【 エスプレッソ コーヒー 紅茶(アッサム) ハーブティー 】

<Pane 自家製フォカッチャ>

平焼パンの焼き立ての味を特製オイルとともに

魚・肉料理も追加できます！

本日の鮮魚料理 +800円

十勝大樹町 アップル草原ポークのコストレッテ (カツレツ)
+1000円

Alla Carta 単品料理

<Pasta パスタ>

瀬戸内産ちりめんじゃこと春キャベツのペペロンチーノ	1000
あさり貝と豆苗、利尻産とろろ昆布のトマトソース	1000
評判のスパゲッティー カルボナーラ	1300

<Rizzote 季節のリゾット>

ハマグリとふきのとうのリゾット <small>(読売新聞の夕刊で紹介されました!)</small>	1500
---	------

<Pesce e Carne 魚と肉料理>

本日の鮮魚料理	1400
十勝大樹町 アップル草原ポークのコストレッテ (カツレツ)	1600

<Salata サラダ>

グリーンサラダ	650
---------	-----

<Bambina 小学生までのお子様用とさせていただきます>

パスタセット(ミートソース、アイスクリーム、ジュース)	750
-----------------------------	-----

<Caffe o Te 食後のお飲み物> 御食事の方は各¥300でご提供

エスプレッソ コーヒー 紅茶(アッサム) ハーブティー

<Pane 自家製フォカッチャ平焼パン>

平焼パンの焼き立ての味を特製オイルとともに	1個	50
-----------------------	----	----

