

## Cena Stagionale

<Pane>

*Focaccia Fatta in Casa*

焼きたてのフォカッチャ 自家製タプナード

<Inizio>

*Stuzzichino del Giorno*

本日のアミューズ

<Antipasto Freddo>

*Insalata di Gamberi e Capesante con Caviale*

天使の海老と帆立、アスパラのサラダ

キャビア添え

<Antipasto Caldo>

*Porchtta di Maiale*

ハーブを巻き込んだ豚肉のロースト “ポルケッタ”

<Pasta>

*Fettuccine al Granchio e Germogli di Bambù con Bottarga*

ズワイガニとカラスミ、竹の子の手打ちフェットチーネ

<Secondo>

～下記よりお選び下さい～

*Pesce Saltato con salsa al Vino Bianco*

鮮魚のソテー 白ワインソース

*Arrosto d’Anatra con Salsa al Pepe verde*

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース

*Agnello alla Cacciatora*

仔羊のローマ風カチャトーラ

*Tagliata di Manzo con Rucola e Parmigiano*

黒毛和牛ロースのタリアータ

ルッコラとパルミジャーノチーズ (+1000)

< Dolce >

*Dolce della Casa*

パティシエ特製ドルチェ

< Caffè’ o Tè >

コーヒー 又は 紅茶

12000

## Cena Consigliato

<Pane>

*Focaccia Fatta in Casa*

焼きたてのフォカッチャ 自家製タプナード

<Inizio>

*Stuzzichino del Giorno*

本日のアミューズ

<Antipasto Freddo>

*Insalata di Gamberi e Capesante con Caviale*

天使の海老と帆立、アスパラのサラダ

キャビア添え

<Antipasto Caldo>

*Porchetta di Maiale*

ハーブを巻き込んだ豚肉のロースト “ポルケッタ”

<Pasta>

*Fettuccine al Granchio e Germoglio di Bambù con Bottarga*

ズワイガニとカラスミ、竹の子の手打ちフェットチーネ

<Pesce>

*Pesce Saltato con salsa al Vino Bianco*

鮮魚のソテー 白ワインソース

<Carne>

～下記よりお選び下さい～

*Petto d’Anatra Arrosto con Salsa al Pepe verde*

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース

*Agnello alla Cacciatora*

仔羊のローマ風カチャトーラ

*Tagliata di Manzo con Rucola e Parmigiano*

黒毛和牛ロースのタリアータ

ルッコラとパルミジャーノチーズ (+1000)

< Dolce >

*Dolce della Casa*

パティシエ特製ドルチェ

< Caffè’ o Tè >

コーヒー 又は 紅茶

14000

## Cena Speciale

<Pane>

*Focaccia Fatta in Casa*

焼きたてのフォカッチャ 自家製タプナード

<Inizio>

*Stuzzichino del Giorno*

本日のアミューズ

<Antipasto>

*Asparagi bianchi con salsa Mimosa al Tartufo*

ホワイトアスパラのミモザ風トリュフの香り

<Antipasto Caldo>

*Calciofi Grigliati al Burro d’Acciughe*

アーティチョークのオープン焼き アンチョビバターソース

<Pasta>

*Fettuccine con Abalone e Funghi Cardoncelli*

アワビとプーリア産肉厚キノコ“カルドンチェッロ”

手打ちフェットチーネ

<Pesce>

*ISAKI Saltato in Padella con Salsa al Vino Bianco e Bottarga*

イサキのソテー カラスミと白ワインのソース

<Carne>

*Saltimbocca di Filetto di Vitello al Marsala*

仔牛フィレ肉サルティンボッカ マルサラ酒風味

又は

*Filetto di Manzo alla Brace con salsa al Tartufo*

黒毛和牛フィレ肉の炭火焼きトリュフソース(+2000)

< Dolce >

*Selezione di Dolce della Casa*

サバティーニ自慢のドルチェワゴンから

お好きなものをお選びいただけます

< Caffè’ o Tè >

コーヒー 又は 紅茶

16000

## Cena SABATINI

<Pane>

*Focaccia Fatta in Casa*

焼きたてのフォカッチャ 自家製タプナード

<Inizio>

*Stuzzichino del Giorno*

本日のアミューズ

<Antipasto>

*Asparagi bianchi con salsa Mimosa al Tartufo*

ホワイトアスパラのミモザ風トリュフの香り

<Antipasto Caldo>

*Foie Gras Saltato in Padella con salsa di Rabarbaro*

フォアグラのソテー ルバーブのソース

<Pasta>

*Linguine alla SABATINI*

スカンピ海老と魚介のリングイネ サバティーニ風

<Pesce>

*Pesce AMADAI Saltato in Padella con salsa Americana*

アマダイのソテー クミン香るアメリカーナソース

<Carne>

*Filetto di Manzo alla Brace con salsa al Tartufo*

黒毛和牛フィレ肉の炭火焼きトリュフソース

< Dolce >

*Selezione di Dolce della Casa*

サバティーニ自慢のドルチェワゴンから

お好きなものをお選びいただけます

< Caffè’ o Tè >

コーヒー 又は 紅茶

18000

表示金額は税込み価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

表示金額は税込み価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします。