

Corso di cena

ディナーコース

Germoglio

ジェルモ—リオ

¥6,600

Antipasti misti di Primavera alla BeM

旬食材を使った オリジナル前菜盛り合わせ

Arrosto di Verdure alla salsa d'Uova e Erbe con Stracciatella

窯焼き野菜 卵とハーブのソース

ストラッチャテッラチーズ添え

Tagliolini al Frutti di mare alla stile di BeM

タリオリーニ 海の幸の濃厚ソース ベルモコスタイル

Arista di Maiale "KOISURUBUTA" al Rosmarino con arrosto di Patate Bacon

千葉名産豚 恋する豚肩ロースの窯焼き

新ジャガイモとベーコンのロースト ロースマリー風味

Dolce della casa

本日のデザート盛り合わせ

Caffé oppure Thé

コーヒー 又は 紅茶

ピッツアのご提供のないコースです。アラカルトでのご注文ご検討ください。