

C O R S O M E N U

Corso Azzurri

アズーリセット

お一人様 2,700円～

[2名様よりペアでご注文ください]

前菜からデザートまでいろいろと楽しみたい方におすすめのセットメニューです。
お好きなパスタとピッツアをお選びください。

- 前菜の盛り合わせ(日替わりで4～5品)
- ピッツア(下記より1品お選びください)
- パスタ(下記より1品お選びください)
- 本日のデザート

ピッツア

マルゲリータ

[トマトソース/モッツアレッタ/バジル/パルミジャーノ]

アンチョビとオレガノのピッツア

[トマトソース/モッツアレッタ/アンチョビ/オレガノ]

半熟卵とモルタデッラのピッツア

[半熟卵/モッツアレッタ/モルタデッラ/玉ねぎ]

さいたま市野菜と豆乳チーズのオールベジピッツア(+200円)

[旬のお野菜/トマトソース/ブロック豆乳/パルミジャーノ]

ゴルゴンゾーラとクルミ、蜂蜜のピッツア(+300円)

[トマトソース/ゴルゴンゾーラ/クルミ/蜂蜜]

サルシッチャとヨロ研野菜、燻製チーズのピッツア(+300円)

[サルシッチャ/季節のヨロ研野菜/スカモルツァチーズ]

海老とグリーンアスパラのジェノヴェーゼのピッツア(+400円)

[海老/グリーンアスパラ/バジルソース]

ミニトマトと水牛のモッツアレッタのピッツア(+1000円)

[水牛のモッツアレッタ/ミニトマト/バジル/パルミジャーノ]

パスタ

- イタリア産唐辛子のペンネアラビアータ
- 鶏肉とカリフローレのスパゲッティ
- ヤングコーンと生ハムのリゾット スカモルツァチーズ風味(+200円)
- 真蛸のラグーとラディッキオのリガトーニ (+300円)
- 広島県宮島産ムール貝とズッキーニ、ミニトマトの
シャラティエッリ (+600円)
- 武州和牛ポロネーゼのタリアテッレ
サマートリュフ添え (+1100円)

C O R S O M E N U

Corso Stagione

旬の味わいコース

5,400円

彩り豊かな前菜に始まり、パスタは宮島産のムール貝とズッキーニを合わせました。前菜からメインまで旬の味覚をふんだんに味わえるコースです。

Antipasto	前菜の盛り合わせ
Anti Caldo	ポルチーニ茸と半熟卵のピッツァ
Primo Piatto	広島県宮島産ムール貝とズッキーニ、 ミニトマトのシャラティエツリ ～メインディッシュはお選び頂けます。～
Secondo Piatto	○埼玉県産味わい豚肩ロースのロースト ○埼玉県産 武州和牛のタリアータ(+500円)
Dolce	アメリカンチェリーのタルト 赤ワインソース
Pane	フォカッチャ
Cafè	カフェ

メインディッシュはテーブルで統一して頂きますようお願い申し上げます。

Corso Speciale

旬の特選フルコース

8,640円

予約制で季節の食材にこだわったコース料理をご用意しています。

Antipasto	本日の前菜
Anti Caldo	本日の温前菜
Primo Piatto	本日のパスタ
Pesce	本日のお魚料理
Secondo Piatto	本日のお肉料理
Dolce	本日のデザート
Pane	フォカッチャ
Cafè	カフェ

コースメニューはテーブルで統一して頂きますようお願い申し上げます。
苦手アレルギー等ございましたら、なんなりとお申し付けくださいませ。

旬の特選フルコースは予約制になっております。