

# UMEDA IL PINOLO

Holiday Lunch Menu Open Hours / 11:00 ~ 15:30 (15:00 L.O.)



## Pranzo “STAGIONE”

平日限定のコースメニューです

¥2,800

### Pane

お食事中的パンをオリーブオイルで

### Antipasto

前菜3種盛り合わせ

### Regalo

季節のレガーロ

### Primo Piatto

本日のパスタ

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー 又は 紅茶

## Pranzo “PINOLO”

ゆっくりとお楽しみ頂けるフルコースランチです

¥4,400

### Stuzzichino

小さな一皿

### Pane

お食事中的パンをオリーブオイルで

### Antipasto

旬魚のカルパッチョ インサラータ仕立て

季節野菜のソースで

### Regalo

季節のレガーロ

### Primo piatto

本日のパスタ

### Secondo piatto

お魚 又は お肉をお選び頂けます

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー 又は 紅茶

## Pranzo “STELLA”

シェフのお任せフルコースです

¥6,600

### Stuzzichino

小さな一皿

### Pane

お食事中的パンをオリーブオイルで

### Antipasto

旬魚のカルパッチョ インサラータ仕立て

季節野菜のソース フレンチキャビアを添えて

### Primo piatto

本日のパスタ

### Secondo piatto Pesce

旬魚のパデッラータ

### Secondo piatto Carne

国産牛ランプのタリアータ

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー 又は 紅茶

## Pranzo “SPECIALE”

シェフ特選素材を使ったフルコースです

¥8,800

### Stuzzichino

小さな一皿

### Pane

お食事中的パンをオリーブオイルで

### Antipasto

スチームしたお野菜のテリーヌ仕立て  
フランス産“オシェトラキャビア”を添えて

### Primo Piatto

スパゲッティーニ  
サルディーニャ産”からすみ”を使ったオイルパスタ  
ペリーラとライムのアクセント

### Secondo piatto Pesce

旬魚のパデッラータ

### Secondo Piatto Carne

牛フィレ肉のアッロースト

### Dolce

パティシエ特製ドルチェ

### Caffè

コーヒー 又は 紅茶

### 💧 ミネラルウォーターについて 💧

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale ガス無し サンベネデット 759

San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット 759