

## DINNER

### SPECIALITE

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Capellini with Fruit Tomato Sauce with Hokkaido "Shimaebi" Shrimp, Italian Bottarga

### 3 ANTIPASTI

小さなカノビアーノサラダ

Small CANOVIANO Salad

呼子のイカ シチリア風

Yobuko Squid Sicilian Flavor

紀州勝浦産びんちょうまぐろのコトレッタ

Albacore Tuna Cutlet

### PRIMO PIATTO

パスタをお選びください Choose One Favorite Pasta

ホロホロ鳥の白ワインラグーと揚げ茄子のタリアテッレ

Tagliatelle with Ragout Sauce of Guinea Fowl and White Wine, Fried Eggplant

北海道産塩水ウニと蝦夷アワビの冷製生スパゲッティ (+ ¥1,980)

Cold Fresh Spaghetti with Hokkaido Saltwater Sea Urchin and Abalone (+¥1,980)

### PESCE

本日の白身魚のアクアパッツァ風

Today's white Fish "Acqua Pazza"

### SECOND PIATTO

メインディッシュをお選びください Choose Favorite Main Dish

金華豚肩ロースのタリアータ サルサヴェルデ添え

Tagliata of Kinka Pork Shoulder Loin with Salsa Verde

筑穂牛ランプ肉の鉄板焼き ジロール茸のソース 焼き野菜添え (+ ¥2,750)

Grilled Chikuho Beef Rump with Girolle Mushroom Sauce and Grilled Seasonal Vegetables (+¥2,750)

### DOLCI

カノビアーノドルチェ

Dessert

\*お好みでお料理にオシェトラキャビア (+ ¥1,650)、サマートリュフ (+ ¥1,650) をお付けいたします。

Oscietra Caviar (+¥1,650) or Summer Truffle (+¥1,650) can be topped

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。 \*Please notify an attendant if you have any food allergies.

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 \*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。 \*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.