

# DINNER ¥11,000

スペシャリテ+小さな前菜 3 種+おすすめパスタ+魚料理+肉料理+カノビアーノドルチェ+コーヒー  
Specialite+3 Appetizer+Pasta+Fish+Meat+Dessert+Café

## SPECIALITE

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ  
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

真サバの冷燻 マリナーラソース  
Cold Smoked Mackerel with Marinara Sauce

小ヤリイカのソテー イカスミのピューレ  
Sautéed Spear Squid with Squid Ink Puree

## PRIMO PIATTO

パスタをお選びください  
Choose One Favorite Pasta

鴨の赤ワインラグーとクレソンのタリアテッレ  
Tagliatelle with Duck Red Wine Ragout Sauce and Watercress

函館港直送塩いくらとずわい蟹の生スパゲッティ (+¥2,200)  
Fresh Spaghetti with Salted Salmon Roe from Hakodate Port and Snow Crab (+¥2,200)

## PESCE

本日の白身魚のポワレ 空豆のスープ  
Poeler of White Fish with Italian Broad Bean Soup

## SECOND PIATTO

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

仔羊背肉のカチャトーラ風 焼き野菜添え  
Cacciatore of Lamb Loin with Sautéed Vegetables

国産牛フィレの鉄板焼き ジロール茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)  
Grilled Japanese Beef Fillet with Girolle Mushroom Sauce and Sautéed Vegetables (+¥2,750)

## DOLCI

カノビアーノドルチェ  
Dessert

※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。※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。※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。  
\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge. \*Please notify an attendant if you have any food allergies. \*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

