

## 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

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

鴨の赤ワインラゲ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.