

CANOVIANO “Alba” white truffle special course

Specialite

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ
Capellini with Hokkaido “Shima-ebi” shrimp and Italian bottarga

Antipasto

水牛のモッツアレラチーズとフルーツマト 季節野菜のサラダ仕立て パルマ産生ハムを添えて
Seasonal fresh vegetables salad with Italian mozzarella cheese and Parma prosciutto

Anticardo

ブルターニュ産 仔鴨胸肉のソテー長谷川農産のマッシュルームソース白トリュフ添え
Sautéed French duck breast with special mushroom sauce and white truffle

Primo Piatto

自家製タヤリン 白トリュフとともに
Homemade pasta “Tajarin” with white truffle

Pesce

鮮魚のポワレ 蕪のポターージュ仕立て
Sautéed white fish with turnip potage sauce

Secondo

和牛サーロインの鉄板焼き 赤ワインのソース 白トリュフ添え
Grilled “Wagyu” beef sirloin, red wine sauce with white truffle

CANOVIANO Dolci

カノビアーノ ドルチェ

Dessert