



冬季限定の特別スラン

OTTIMO オットイモ おひとり様 **10,000**

特別な食材をBBQで愉しむ都会の大人の贅沢をお届けいたします。

イタリア産フレッシュキャビアとクリームチーズ

濃厚な味わいにヘーゼルナッツの様な甘く香ばしい余韻が残る極上の逸品です。

トリュフスッラータのオムレツ

究極のフレッシュチーズスッラータ！濃厚なミルクの味わいと芳しいトリュフの香りが絶妙です。トロトロのオムレツと一緒に召し上がり下さい。



旬の味覚 焼きタラバガニ

冬の贅沢といったらこちら。ワインとの相性も抜群に良い食材です。殻から香ばしく焼き上げてソースに入れても、キャビアを乗せて食べてもGOOD！

トスカーナ漁師風トマト煮込み

リボルノ名物、ソース仕立ての魚介料理、🍷にリゾットを入れて旨みを最後までご堪能ください。

食べる国宝 マンガリツァ豚 ロース

ハンガリーの国宝に認定された希少な豚。濃厚な赤身と上質な霜縁が特徴。口の中でとろけるような味わいです。

熊本あか牛のピステッカ

これぞ牛肉本来のおいしさ、噛むほどに旨味があふれる、赤身のおいしさをご堪能下さい。

フィレンツェ風Tボーンステーキ

カルヴィーノ自慢の看板メニュー。豪快に肉を焼き上げて下さい。

ピエモンテ風冬の野菜料理「バーニャ・カウダ」

北イタリアの冬の野菜料理の決定版

*パンやピクルスはお好きなお召し上がり頂けます。

*フリードリンクは2時間半制でお席のご用意は3時間です。

+2,000 乾杯スパークリングワイン & フリードリンクを付けられます