



# *Trinacria collection*

---

*A five-course wedding menu*

## *Inizia*

*“Beginning”*

*Decadent bite of fresh sea urchin and beef carpaccio*

一口の至福 生雲丹と牛肉のワンスプーン

## *Antipasto*

*“A taste of Italy”*

*Napoli semi-dry tomato, Puglia Burrata and Prosciutto di San Daniele*

サンダニエーレ産生ハム ナポリのセミドライトマトとブッラータチーズ

## *Primo Piatto*

*Nero di seppia*

*Squid ink linguine sautéed with shrimp, clams, tomato, garlic and olive oil*

小海老とあさり、完熟トマトのピリ辛ソース イカ墨を練りこんだ生パスタ “リングネ”

## *Secondo Piatto*

*USA Prime Tenderloin with balsamic reduction*

最高級牛フィレ肉と季節野菜の炭火焼き

## *Dolce*

*“Grand Finale”*

*Classic Tiramisu*

自家製ティラミス