

選べる

Trattoria Piccolo-Passo 夏のイタリアンディナー



※画像はイメージです

プリフィックス ディナー

Prefix Dinner 夏

- 1 Antipasto (前菜)
- 2 Primo piatto (パスタ・リゾット)
- 3 Second Piatto (メイン料理)
- 4 ニョッコフリット (揚げパン)
- 5 Dolce (本日のデザート)
- 6 コーヒーまたは紅茶

全6品

お1人様 **3,800円** (税込)

食べたいお料理をお選び頂き
お好きな組み合わせで楽しめる
ピッコロ・パッソ オリジナルコース！

選べる料理は裏面をご覧ください。

ノンアルドリンクも充実！

生ビール

スパーク
リング

ワイン

カクテル

ピッコロパッソでは、おすすめのノンアルコール
ドリンクも各種取り揃えております。
お料理とのペアリングをお楽しみください。
※別料金となります



Trattoria
Piccolo-Passo

ディナータイム 17:30~21:00 (L.O.20:00)

第1おなごを
港交番

kamon mare

カモン マーレ



画像はイメージです

前菜 Antipasto

- ①庄内浜のカルパッチョ
- ②低・未利用魚のサルシッチャ
- ③サザエのつぼ焼き
- ④魚介のフリットミスト
- ⑤魚介の冷製フラン
- ⑥しゃきしゃきバーニャカウダ
- ⑦本日の貝の白ワイン蒸し
- ⑧鮮魚のスカベーチェ
- ⑨本日のアランチャーノ
- ⑩アンティパストミスト
(盛り合わせ)【+200円】

パスタ・リゾット Primo piatto

- ①カモンマーレ風ナポリタン
- ②ペスカトーレビアンコ
- ③アマトリチャーナ
- ④本日のリゾット
- ⑤紅ズワイガニの豪華パスタ
【+300円】

メイン料理 Second Piatto

- ①仔牛のカツレツミラノ風
- ②季節野菜のリピエノ
- ③牛肉のタリアータ(ステーキ)
- ④庄内豚のブロシェット
- ⑤庄内浜のアクアパッツァ
- ⑥庄内鴨もも肉のコンフィ
- ⑦鮮魚のグリル
- ⑧牛肉のブラザート(赤ワイン煮)

選べる3品+

ニョッコフリット(揚げパン) 本日のデザート
コーヒーまたは紅茶



最大36名様利用可能!!20名様以上の場合、貸し切りも可能です。

Trattoria Piccolo-Passo

ランチタイム 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ディナータイム 17:30~21:00 (L.O.20:00)

ディナータイム

アラカルトメニュー
おすすめメニュー
コース料理

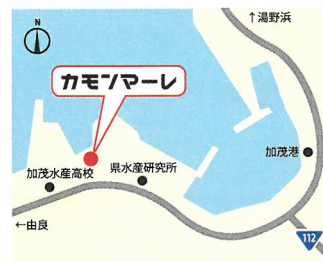
ランチタイム

選べるパスタランチ
紅ズワイガニ豪華パスタランチ
シェフスペシャルランチ
単品パスタ



監修シェフ
有馬邦明 Kuniaki Arima

1972年大阪府生まれ。国内のイタリア料理店で修業後、1996年イタリアに渡り、イタリア各地で2年修業する。帰国後、首都圏のレストランを経て、2002年に東京・門前仲町に「パッソアパッソ」をオープン。産地を巡り、生産者との交流を通して、魚介類はもちろんジビエ料理に精通し、食材を生かした料理を手がける。



kamon mare カモン マーレ

渚の交番カモンマーレは日本海の夕陽を一望できる加茂ベイエリアにあります。鶴岡市加茂地区は、古くから天然の良港として栄え、加茂レインボービーチや加茂水族館、神社仏閣や風情ある街並を有し、県の庄内景観回廊の指定や国のみなとオアシス加茂の登録を受けています。2Fにはイタリアンレストラン「ピッコロパッソ」を展開しています。

Trattoria Piccolo-Passo

渚の交番 カモンマーレ 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字大崩595-4 2F

お申込み・お問い合わせはお電話ください。
TEL 0235-35-1216

電話受付 15:00~17:30



kamonmare.jp