

FOGIE D'AUTUNNO
紅葉

QUATRO ANTIPASTO MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

CHITARRA CON PANCETTA, COLOCASIA E CAPPERO
Chitarra pasta with pancetta, taro and caper sauce
“キタッラ” パンチェッタと里芋、ケッパーのソース

AFFUMICATO D'ANATRA E RISOTTO ALLA ZUCCA
Smoked wild duck and pumpkin risotto
鴨胸肉のアフミカートと南瓜のリゾット

GRIGLIATA DI CONTROFILETTO CON FUNGHI, CASTAGNA E VINCOTTO
Grilled Japanese “Wagyu” sirloin with vincotto sauce
和牛サーロイン肉のグリリアータ 茸と栗のクレマとヴィンコット

FICO E TIRAMISU PROFUMO DI TE
Fig and black tea tiramisu
無花果と紅茶のティラミス

CAFÉ, ESPRESSO O TE
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

12,000

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツァレラbuffアラと高糖度トマトのカプリ風サラダ
モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル——2,590

INSALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,060

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,170 Large 50g: 23,150

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,240

CARPACCIO DI VITTELO CON INSALATA DI FUNNGI E PERA

Veal carpaccio with Japanese pear and mushroom salad

仔牛のカルパッチョ 梨とマッシュルームのインサラータ——3,330

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI
Seasonal twelve-vegetable minestrone soup
12種類の野菜で作ったミネストローネスープ——1,670

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO
Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce
オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,330

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE
Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce
海の幸の自家製スパゲッティ 滑らかなオマール海老のソース—— 3,240

CHITARRA CON PANCETTA, COLOCASIA E CAPPERO
Chitarra pasta with pancetta, taro and caper sauce
“キタッラ” パンチェッタと里芋、ケッパーのソース——2,960

FETTUCINE CON RAGU DI MAIALE E SALSA DI MELANZANA
Rosemary mixed fettucine pasta with pork and aubergine ragout sauce
ローズマリーを練り込んだ“フェットゥチーネ”
ガリシア栗豚のラグーと茄子のソース——2,960

AFFUMICATO D'NATRA E ZUCCA RISOTTO
Smoked wild duck and pumpkin risotto
鴨胸肉のアフミカートと南瓜のリゾット——2,850

**RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO
CON SALTATE FEGATO E SALSA DI SANGRIA**
Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with sautéed foie gras and sangria sauce
パルメジャーノ・レッジャーノとマスカルポーネのリゾット
フォアグラのソテー サングリアソース—— 3,240

※当レストランで使用しているお米は国産米イタリア種 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

BARRACUDA E CAPESANTE IN PATE BRICK

IN FONDUTA DI GORGONZOLA E FICHI

Barracuda and scallop in pate brick with gorgonzola and fig fondue

カマスと帆立貝のパートブリック包み

ゴルゴンゾーラと無花果のフォンドゥータ——4,520

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ

スパマンテ風味のクリームソース——4,170

SALTATE DI PESCE SCIABOLA E TARTAR DI MELANZANE E GHIACCIO E SPINACI

Sautéed cutlassfish and aubergine tartar with spicy oil-marinated icefish and Malabar spinach leaf

太刀魚のサルタートと秋茄子のタルタラ

サルデッラとつるむらさき——6,020

VAPOLE DI PESCI DI SCOGLIO E GRATINATO DI RICCIO DI MARE

CON SALSA DI LACCUGA DI MARE E BROCCOLI

Steamed rockfish and seaurchin with sea lettuce and broccoli sauce

メバルのヴァポーレとグラティナートした雲丹 あおさ海苔とブロッコリーのソース——6,670

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——5,830

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,440

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ——7,410

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI
Sautéed Japanese "Kuroge-Wagyu" fillet with foie gras pate and truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
ロッシーニスタイル トリュフのソース—— 8,150

LOMBATA DI MANZO GLIgliATO
CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ
彩り野菜のグリルとともに (2名様から) —— 16,200