

GIAGGIOLO

～花菖蒲～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

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

CHITARRA CON NDUJA E FUCHINOTO

Chitarra pasta with spicy sausage and butterbur sprout
キタッラ スパイシーなイタリアのソーセージ
“ンドウイヤ” と落の臺のソース

RISOTTO PRIMAVERA

Green bean risotto with spinach sauce
新緑のリゾット “プリマヴェーラ”

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Japanese “Wagyu” sirloin with truffle sauce
和牛サーロイン肉のグリリアータ トリュフソース

CUCUMIS MELO CON CANPARI E ROSA

Muskmelon jelly with Campari and rose sorbet, scented with thyme
マスクメロンのジュレ カンパリと薔薇のソルベ タイムの香り

CAFÉ, ESPRESSO O TE

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

13,500

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

SEMIFREDDO AL CIPOLLA CON PROSUITTE E ARROSTO AL CIPOLLA

Frozen onion with uncured ham and vanilla-flavored roasted onion

新玉葱のセミフレッド パルマ産プロシュートと新玉葱のロースト バニラの香り

CHITARRA CON NDUJA E FUCHINOTO

Chitarra pasta with spicy sausage and butterbur sprout

キタッラ スパイシーなイタリアのソーセージ

“ンドゥイヤ” と落の蕁のソース

RISOTTO PRIMAVERA

Green bean risotto with spinach sauce

新緑のリゾット “プリマヴェーラ”

FILETTO DI SGOMBRO AL VAPORE CON CAVOLO ZUPETTA E CROCANTE

Steamed Spanish mackerel with stewed and baked spring cabbage

鱈のヴァポーレ 春キャベツのズッペッタとクロッカント

FILETTO DI MANZO AL PISTACHIO IN CROSTA CON ASPARASI E SUGO DI CARNE

Pistachio-cruste beef fillet with two-colored asparagus and caviar

ピスタチオのクロスタを纏った和牛フィレ肉 2色のアスパラガスとキャビア

タイムットペッパーの香るスーゴ・ディ・カルネ

CUCUMIS MELO CON CANPARI E ROSA

Muskmelon jelly with Campari and rose sorbet, scented with thyme

マスクメロンのジュレ カンパリと薔薇のソルベ タイムの香り

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

17,000

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

SALMONE SCOTTATO E MUSSE DI FAVE CON CAVIARE

Salmon semi crudo with broad bean mousse and caviar

時鮭のセミクルード 空豆のムースとキャビアを添えて

INVOLTINI DI PASTA FILO AGLI ASPARAGI BIANCO CON PROSCUITTO E SALSABAGNETTO

White asparagus wrapped in pie crust with prosciutto and salsa bagnetto

パートフィロで包んだホワイトアスパラガス
プロシュートとサルサ・バニェット

TAGLIOLINI FREDDO CON GAMBERO E PROFUMO DI AGLI AGRUMI E ZENZERO

Chilled tagliolini pasta with white shrimp, citrus, and ginger

白海老の冷たいタリオリーニ 柑橘と新生姜の香り

RISOTTO CON POMODORI DOLCE E CALAMARI

Risotto with fruit tomato and bigfin reef squid

フルーツトマトとアオリ烏賊のリゾット

GLI GLIATA DI LA CERNIA E GNOCCHI CON SALSADI VINO PASSITO

Grilled grouper wrapped in marbled fat with ricotta cheese gnocchi and passito sauce

ハタの網脂包み焼きとリコッタチーズのニョッキ パッシートソース

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON MOSTARDA DI CIPOLLA E TARTUFO FRESCHI

Grilled Saga beef fillet with onion mustard, and fresh truffle

佐賀牛フィレ肉のグリリアータ
新玉葱のモスタルダ
フレッシュトリュフのサービス

BABA E GELATO DI TIMO

Limonchello baba with thyme gelato

レモンチェッコのババとタイムの香るジェラート 雲海をイメージして

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

21,000

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——2,850

INASALATA 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—— 3,400

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: 4,600 Large 50g: 25,500

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—— 3,600

SEMIFREDDO AL CIPOLLA CON PROSUTTE E ARROSTO AL CIPOLLA
Frozen onion with uncured ham and vanilla-flavored roasted onion
新玉葱のセミフレッド パルマ産プロシュートと新玉葱のロースト バニラの香り——3,700

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

MINISTRA 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——1,850

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—— 3,700

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—— 3,600

TAGLIATELLE AL RAGU DI GUANCIALE E L'UOVO

Tagliatelle pasta with stewed beef cheek and smoked egg

“タリアテッレ” 牛ほほ肉のラグーソース 燻製にした玉子とともに——2,800

CHITARRA CON NDUJA E FUCHINOTO

Chitarra pasta with spicy sausage and butterbur sprout

キタッラ スパイシーなイタリアのソーセージ

“ンドゥイヤ” と蕨の薹のソース——3,300

RISOTTO PRIMAVERA

Green bean risotto with spinach sauce

新緑のリゾット “プリマヴェーラ” ——3,500

RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO

SALSA DI SANGRIA

Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with 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

サングリアソース—— 3,600

※ディナーメニューで使用しているお米はイタリア産カルナローリ米 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

DENTICE ALLA MUGNAIA CON CAVALO NERO E ALLO ZENZERO

Sea bass Meunière with black cabbage purée and ginger

真鯛のムニエル 黒キャベツの
ピュレと生姜の香るスプーマ——5,000

FILETTO DI SGOMBRO AL VAPORE CON CAVOLO ZUPETTA E CROCANTE

Steamed Spanish mackerel with stewed and baked spring cabbage

鱈のヴァポーレ 春キャベツのズッペッタとクロッカント——6,650

GLI GLIATA DI LA CERNIA E GNOCCHI CON SALSA DI VINO PASSITO

Grilled grouper wrapped in marbled fat with ricotta cheese gnocchi and passito sauce

ハタの網脂包み焼きとリコッタチーズのニョッキ パッシートソース——7,350

PESCE ALL'AQUA PAZZA

Stewed gurnard and sea clam (Accept from 2 people)

ほうぼうのアクアパッツァ (2名様から) ——9,000

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——6,450

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,900

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——8,200

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI
Sautéed 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—— 9,000

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) —— 17,850