

# I tesori dell' estate

## ～夏の宝物～

### CALAMARI MARINATO E STRACCIATELLA

*Marinated squid and lemon-flavored Stracciatella with uncured ham and tea jelly*  
真鳥賊のマリナートと塩レモン風味のストラッチャテッラ  
プロシュートと紅茶のジュレとともに

### CAPELLINI FREDDI CON MELANZANA E BOTTARGA

*Cold cappellini pasta with eggplant and bottarga*  
茄子とボツタルガの冷製カッペリーニ

○ Or  
または

### TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*  
高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

### RISOTTO DEL GIORNO

*Risotto of the day*  
本日のリゾット

### SOGLIOLA ARROSTO CON CHORIZO E SHISO CROSTA IN ZUPPA DI PESCE

*Roasted flatfish with chorizo and shiso croute, and saffron-flavored seafood soup*  
舌平目のアロスト  
チョリソーと大葉のクルートとサフラン風味のズッパ・ディ・ペッシェ

○  
Or  
または

### GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI

*Grilled beef filet with seasonal vegetables*  
国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え  
【変更 Change: +1,650yen】

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

平日 5,800 / 土休日 6,300

(消費税込・サービス料別)

# Godiamuci il Pranzo

## ～優雅なひととき～

### CALAMARI MARINATO E STRACCIATELLA

*Marinated squid and lemon-flavored Stracciatella with uncured ham and tea jelly*  
真鳥賊のマリナートと塩レモン風味のストラッチャテッラ  
プロシュートと紅茶のジュレとともに

### CAPELLINI FREDDI CON MELANZANA E BOTTARGA

*Cold cappellini pasta with eggplant and bottarga*  
茄子とボッタルガの冷製カッペリーニ

O

Or

または

### TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*  
高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

### RISOTTO DEL GIORNO

*Risotto of the day*  
本日のリゾット

### SOGLIOLA ARROSTO CON CHORIZO E SHISO CROSTA IN ZUPPA DI PESCE

*Roasted flatfish with chorizo and shiso croute, and saffron-flavored seafood soup*  
舌平目のアロスト  
チョリソーと大葉のクルート  
とサフラン風味のズッパ・ディ・ペッシェ

### GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALTATE DI FEGATO E SALSА DI TARTUFO

*Grilled beef filet with sautéed foie gras and truffle sauce*  
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

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

8,900

(消費税込・サービス料別)

**Il Giardino**  
～庭園～  
『黒毛和牛特別コース』

**TRE ANTIPASTI MISITI**  
*Three assorted kinds of small appetizers*  
3種のアнтиパストミスト

**CAPELLINI FREDDI CON MELANZANA E BOTTARGA**  
*Cold cappellini pasta with eggplant and bottarga*  
茄子とボツタルガの冷製カッペリーニ

**O Or**  
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE**  
*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*  
高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

**RISOTTO DEL GIORNO**  
*Risotto of the day*  
本日のリゾット

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE  
CON SALTATE DI FEGATO E SALSIA DI TARTUFO NERO**  
*Grilled Japanese "Wagyu" beef filet with sautéed foie gras 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

**SELEZIONE DI DOLCI**  
*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

**CAFÉ, ESPRESSO E TE**  
*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

**11,000**  
(消費税込・サービス料別)

# DOLCE

*Dessert*

デザート 下記よりお選びください

## ORIGINALE DE TIRAMISU

*Original tiramisu, Il Teatro style*

イル・テアトロオリジナルティラミス 【+550yen】

## COMPOSTA DI PESCHE BIANCHE E GELATO AL LAMPONE

*Vanilla-flavored white peach compote with raspberry gelato*

白桃のバニラコンポートとラズベリーのジェラート

## TORTA CAPRESE

*Chocolate and almond cake*

トルタカプレーゼ

## CANNORI E SEMIFREDDO AL T  PEOFUMO DI ROSEMAROINO

*Cannoli filled with fermented butter cream and tea semifreddo with rosemary*

発酵バタークリームのカノーリと紅茶のセミフレッド、ローズマリーの香り

## TORTA DI BANANE E PINOLO CON FIOR DI LATTE GELATO

*Banana and pine nut tart with Jersey milk ice cream*

バナナと松の実のトルタ ジャージー牛乳のアイス

## MACEDONIA CON SEMIFREDDO DI CITRONELLA

*Elderflower-flavored fruit soup and lemongrass semifreddo*

エルダーフラワー薫るマCHEDONIA

レモングラスのセミフレッドとともに

## ANTIPASTI

*Starters*

### 前菜

#### CALAMARI MARINATO E STRACCIATELLA

*Marinated squid and lemon-flavored Stracciatella  
with uncured ham and tea jelly*

真烏賊のマリナートと  
塩レモン風味のストラッチャテッラ  
プロシュートと紅茶のジュレとともに  
2,550

#### SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

*Three assorted kinds of small appetizers*  
アンティパストミスト三種盛り合わせ  
3,100

## I PRIMI PIATTI

*First Courses*

### スープ・パスタ・リゾット

#### MINESTRA

#### ALLA DODICIVERDURE 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

#### RISOTTO ALLA MILANESE CON BRASATO DI OSSOBUCCO

*Risotto Milanese with braised osso bucco*

ミラノ風サフランリゾット  
オーソブッコのラグー添え  
グレモラータ風味  
3,300

#### TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*  
高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ  
3,300

#### CAPELLINI FREDDI CON MELANZANA E BOTTARGA

*Cold cappellini pasta with eggplant and bottarga*  
茄子とボツタルガの冷製カップリーニ  
3,300

#### 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ー  
滑らかなオマール海老のソース  
3,600

## SECONDO PIATTI

*Main Courses*

### メインコース

#### SOGLIOLA ARROSTO CON CHORIZO E SHISO CROSTA IN ZUPPA DI PESCE

*Roasted flatfish with chorizo and shiso croute,  
and saffron-flavored seafood soup*

舌平目のアロスト  
チョリソーと大葉のクルート  
とサフラン風味のズッパ・ディ・ペッシェ  
5,000

#### GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

*Grilled beef filet with steamed vegetables*

牛フィレ肉のグリリアータ  
季節の温野菜添え  
4,700

#### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

*Sautéed Japanese "Wagyu" beef sirloin  
with steamed vegetables*

和牛サーロインのタリアータ  
スチーム野菜添え  
7,650

※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