

## **IL CIELO INVERNALE**

～冬の空～

### **MARINATO DI SCAMPI, PROFUMO D'ARANCIA CON CAVIALE**

*Orange-flavored marinated fresh water prawn with caviar*

優しく火を入れたスキャンピのマリネ オレンジ風味  
キャビアと金箔をあしらって

### **RISO PANCETTA COTTA CON SCAMORZZA AFFUMICATO**

*Pancetta cotta risotto with Scamorza-Affumicata cheese*

パンチェッタ・コッタのリゾット スカモルツァ・アフミカータのシュレット

### **LASAGNA AL SPINACI**

*Lasagna Bologna-style with spinach sauce*

ボローニャ風ラザニア コクのあるほうれん草のソース

### **GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E VERDURE CALDE**

*Grilled Japanese "Wagyu" filet meat with garnishes*

和牛フィレ肉のグリリアータ 季節の温野菜添え

### **MOUSSE DI MASCARPONE AL ESPRESSO CON GELATO D'ARANCIA**

*Mascarpone cheese mousse with espresso sauce, orange ice cream*

スポンジで包まれたマスカルポーネのムース エスプレッソソース  
滑らかなオレンジのアイス添え

### **CAFÉ, ESPRESSO O TE**

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

**13,000**

**INVERNO ITALIA**  
**VIAGGIANDO BOLOGNA E VENEZIA**  
冬のイタリア ヴェネチアからボローニャを巡って

**MARINATO DI SCAMPI, PROFUMO D'ARANCIA CON CAVIALE**

*Orange-flavored marinated fresh water prawn with caviar*

優しく火を入れたスキャンピのマリネ オレンジ風味 キャビアと金箔をあしらって

**RISO PANCETTA COTTA CON SCAMORZZA AFFUMICATO**

*Pancetta cotta risotto with Scamorza-Affumicata cheese*

パンチェッタ・コッタのリゾット スカモルツァ・アフミカータのシュレット

**LASAGNA AL SPINACI**

*Lasagna Bologna-style with spinach sauce*

ボローニャ風ラザニア コクのあるほうれん草のソース

**RANA PESCATRICE E PROSUITTO CON TRIPPA E SALSIA DI POMODORI**

*Monkfish and prosciutto with tripe and tomato sauce*

鮫鱈と生ハムのボローニャ仕立て トリップの入ったトマトソース

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E STUFATO DI GUANCIALE**

*Grilled Japanese "Wagyu" filet meat and stewed cheek meat*

和牛フィレ肉のグリリアータと頬肉のストゥファート

**MOUSSE DI MASCARPONE AL ESPRESSO CON GELATO D'ARANCIA**

*Mascarpone cheese mousse with espresso sauce, orange ice cream*

スポンジで包まれたマスカルポーネのムース エスプレッソソース

滑らかなオレンジのアイス添え

**CAFÉ E ESPRESSO O TÉ**

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

16,500

## **PIACERE SUPERBO**

～極上の喜び～

### **TERRINA DI VERDURE, CON STRACCIATELLA E SALSA DI BALSAMICO**

*Vegetable terrine with stracciatella cheese and balsamico sauce*

彩り野菜のプレッセ ストラッチャテッラとバルサミコソース 金箔飾り

### **FEGATO POËLE CON PATATE AMERICANE, MARINATO DI FUNGHI E OLIVA**

*Foie gras poele with puree of celeriac,  
marinated mushroom and olive*

フォアグラのポアレ セロリラヴのピュレ添え  
きのこのマリネとタジャスカオリーブ

### **FETTUCINE AL RAGU DI MAIALA CON SALSA AL NOCI**

*Fettucine pasta with stewed pork and nuts sauce*

イベリコ豚の煮込みとナッツソースのフィットチーネ

### **RISO DI GAMBERO E CAPESANTE CON POMODORO E BASILICO**

*Lobster and scallop risotto with marinated tomato and basil*

オマール海老と帆立のリゾット 爽やかなトマトとバジルのマリネ

### **ARROSTO DI TONNO CON MELA VERDE E SALSA AL CETRIOLO**

*Herb-flavored roasted tuna with green apple and cucumber sauce*

天然塩を塗してレアに仕上げた本鮪のアロースト ハーブ風味  
青りんごとチェトリオーロのソース

### **GRIGLIATA DI AGNELLO CON COMPOSTA DI VERDURE**

*Grilled saddle of lamb and stewed vegetable*

仔羊の鞍下肉のグリリアータと野菜のコンポスタ  
黒トリュフのシェービング

### **ZUPPA INGLESE**

*Citrus-flavored Zuppa inglese*

柑橘香るズッパ・イングレーゼ仕立てのドルチェ

### **CAFÉ, ESPRESSO O TÉ**

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

20,000

## GLI ANTIPASTI

### APPETIZERS

#### 前菜

#### MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

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

モッツアレラブッファ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—— 2,800

#### 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—— 3,300

#### 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: 4,500 Large 50g: 25,000

#### 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—— 3,500

#### MARINATO DI SCAMPI, PROFUMO D'ARANCIA CON CAVIALE

*Orange-flavored marinated fresh water prawn with caviar*

優しく火を入れたスキャンピのマリネ オレンジ風味 キャビアと金箔をあしらって—— 3,200

## I PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

#### MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI

*Seasonal twelve-vegetables minestrone soup*

12種類の野菜で作ったミネストローネスープ——1,800

#### 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——3,600

#### 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——3,500

#### TAGLIATELLE CON SUTFANO DI GUANCIALE E PANNCETTA COTTA

*Tagliatelle pasta with stewed beef and pancetta cotta*

牛肉のストゥファートと

パンチェッタ・コッタのタリアテッレ——3,200

#### LASAGNA AL SPINACI

*Lasagna Bologna-style with spinach sauce*

ボローニャ風ラザニア コクのあるほうれん草のソース——5,500

#### RISO PANCETTA COTTA CON SCAMORZZA AFFUMICATO

*Pancetta cotta risotto with Scamorza-Affumicata cheese*

パンチェッタ・コッタのリゾット スカモルツァ・アフミカータのシュレット——3,500

#### 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——3,500

#### RISO DI GAMBERO E CAPESANTE CON POMODPRO E BASILICO

*Lobster and scallop risotto with marinated tomato and basil*

オマール海老と帆立のリゾット 爽やかなトマトとバジルのマリネ——3,500

※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

**SALTATE DI DENCICE CON GAMBERO E CREMA DI ZAFFERANO,  
INSALATA DI PUNTALLERA**

*Sauteed splendid alfonsino  
with lobster and saffron cream sauce, asparagus chicory salad*  
金目鯛のサルターテ  
オマール海老とサフランライスが入ったクリームソース  
プンタレッラのサラダ添え——4,500

**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—— 6,300

**RANA PESCATRICE E PROSUITTO CON TRIPPA E SALSA DI POMODORI**

*Monkfish and prosciutto with tripe and tomato sauce*  
鮫鱈と生ハムのボローニャ仕立て トリッパの入ったトマトソース——6,500

**ARROSTO DI TONNO CON MELA VERDE E SALSA AL CETRIOLO**

*Herb-flavored roasted tuna with green apple and cucumber sauce*  
天然塩を塗してレアに仕上げた本鮪のアロースト ハーブ風味  
青りんごとチェトリオーロのソース—— 7,200

**ARROSTO DI DENCICE CROSTA DI SALE**

*Roasted herb-flavored sea bream in salted crust*  
真鯛の塩釜包み焼き 香草風味 (2名様から) ——8,800

**LE CARNI**  
**MEAT AND POULTRY**  
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO  
*Roasted lamb*  
ラムラックのロースト——6,300

GRIGLIA GIAPPONESI MAIALE “HIMURO MAIALE” CON CREMA DI NOCE  
*Grilled Japanese Himuro pork with walnut cream sauce*  
氷温で熟成させた群馬県産氷室豚のグリリアータ 胡桃のクリームソース——4,500

OSSO BUCCO IN UMIDO  
*Stewed osso bucco*  
オッソブッコの煮込み——4,800

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——8,000

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—— 8,800

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) —— 17,500