LA STELLA COMETA
～ラ ステッラ コメータ～

3日間限定のイル・テアトロ特別クリスマスディナーコースです
大切な人と大切な時間を共にお楽しみ下さい

BACCALA` MANTECATO CON POLENTA CROCCANTE
PATATE INKA AFFUMICATE E CAVIALE OSCIETRA
Baccala Mantecato with Polenta Croccante Smoked Inca no Mezame Potatoes and Oscietra Caviar
バッカラ・マンテカートとポレンタのクロッカンテ　インカの目覚めの燻製
オセトラキャビア添え

TORTELLI AL CAPPONE E LIMONE MEYER CON BRODO CHIARIFICATO
TARTUFO NERO
Cappone and Meyer Lemon Tortelli, Golden Brodo and Fresh Truffle
カッポ―ネとマイヤーレモンを詰めたトルテッリ
黄金色のブロードとフレッシュトリュフのサービス

ORZOTTO CON PURE` DI PEPERONE ROSSO E SALSA DI STRACCHINO
MANTECATO AL BURRO D`ALPEGGIO
Barley Orzotto, Red Bell Pepper Puree and Stracchino Cheese Sauce, Scented with Fermented Butter
大麦のオルツォット　赤パプリカのピューレとストラッキーノチーズのソース
発酵バターの香り

ANGUILLA ALLA COMACCHIESE CON SPUMA DI POMODORO AMERA
RADICCHIO DI TREVISO ALL`AGRODOLCE DI BALSAMICO BIANCO
Freshwater Eel and Amela Tomato Espuma Comacchio-style, Radicchio White Balsamic Vinegar Agrodolce
鰻とアメーラトマトのエスプーマの“コッマッキオ風”
ラディッキオのホワイトバルサミコアグロドルチェ

CINGHIALE IN DOLCEFORTE
INSALATA DI FINOCCHI E PUNTARELLE AL PROFUMO DI ARANCIA
Boar with Dry Fruit and White Wine Vinegar Dolce Forte-Style, Orange-Seasoned Fennel and Asparagus Chicory Salad
猪　ドライフルーツと赤ワインヴィネガーの“ドルチェフォルテ風
オレンジ香るフェンネルとプンタッレラのインサラータ

“PAMPEPATO” CON FRUTTA SECCA E NOCI
E SEMIFREDDO ALLA PERA “LE LECTIER”
Traditional Panpepato with dried fruits and nuts, and Le Lectier pear semifreddoe
パネトーネのチョコレートセミフレット
ベリーソースとともに

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

26,500

NATALE
～ナターレ～

3日間限定のイル・テアトロ特別クリスマスディナーコースです
大切な人と大切な時間を共にお楽しみ下さい

BACCALA` MANTECATO CON POLENTA CROCCANTE
PATATE INKA AFFUMICATE E CAVIALE OSCIETRA
Baccala Mantecato with Polenta Croccante Smoked Inca no Mezame Potatoes and Oscietra Caviar
バッカラ・マンテカートとポレンタのクロッカンテ　インカの目覚めの燻製
オセトラキャビア添え

TORTELLI AL CAPPONE E LIMONE MEYER CON BRODO CHIARIFICATO
TARTUFO NERO
Cappone and Meyer Lemon Tortelli, Golden Brodo and Fresh Truffle
カッポ―ネとマイヤーレモンを詰めたトルテッリ
黄金色のブロードとフレッシュトリュフのサービス

ORZOTTO CON PURE` DI PEPERONE ROSSO E SALSA DI STRACCHINO
MANTECATO AL BURRO D`ALPEGGIO
Barley Orzotto, Red Bell Pepper Puree and Stracchino Cheese Sauce, Scented with Fermented Butter
大麦のオルツォット　赤パプリカのピューレとストラッキーノチーズのソース
発酵バターの香り

ARAGOSTA SPECIALE
Lobster specialty dish
オマール海老のスペシャリテ

CINGHIALE IN DOLCEFORTE
INSALATA DI FINOCCHI E PUNTARELLE AL PROFUMO DI ARANCIA
Boar with Dry Fruit and White Wine Vinegar Dolce Forte-Style, Orange-Seasoned Fennel and Asparagus Chicory Salad
猪　ドライフルーツと赤ワインヴィネガーの“ドルチェフォルテ風
オレンジ香るフェンネルとプンタッレラのインサラータ

“PAMPEPATO” CON FRUTTA SECCA E NOCI
E SEMIFREDDO ALLA PERA “LE LECTIER”
Traditional Panpepato with dried fruits and nuts, and Le Lectier pear semifreddo
パネトーネのチョコレートセミフレッド
赤いソース

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

31,800