

冬 winter menu 2018年～2019年 のおすすめメニュー

冬のカルパッチョ



軽く燻製したカジキマグロのカルパッチョ

Carpaccio di pesce spada affumicato

冬が旬の新鮮なカジキマグロを軽く燻製し、カルパッチョでご提供。高級オリーブオイルでシンプルに仕上げました。オレンジをかけてお楽しみください。

¥1,000.

冬のサラダ



三色のサラダ'トレコローリ'

Insalata di fragole e rucola al balsamico

ほろ苦いルッコラと旬の甘いイチゴ、モッツァレラムースの酸味と様々な味をお楽しみ頂けるサラダです。遊び心のあるデコレーションもお楽しみください。

¥900.

冬のプリモピアット



自家製ピチ ヒヨコ豆とジビエ・ミートソース

Pici al ragu di Cinghiale e cervo

イタリア産の小麦粉で作ったトスカーナの郷土の Pasta・ピチを国内で獲れた猪や鹿を赤ワインでじっくり煮込んで作ったミートソースで和えました。

¥1,300.

冬のセコンドピアット



牛タンと鶏モモ肉のポリートミスト

Bolito misto

牛タンや鶏モモ肉を長時間柔らかくなるまで野菜と共にじっくり煮込んだ、心も体も温まる北イタリアの郷土料理です。特製のソースでお召し上がりください。

¥1,800.



ソムニウム バルベーラ・ダスティ DOCG

Somnium Barbera D'asti D.O.C.G.

イタリア / ピエモンテ州

品種：バルベーラ 100% 赤【フルボデイ】

輝きのあるガーネットレッド。繊細でエレガントな果実のアロマが広がる。樽熟成から由来するバニラ、トーストなどの香り、タンニンも十分に余韻が長く、骨格はしっかりしている。

グラス
¥800.

ハーフデキャンタ
¥2,200.

ボトル
¥4,100.