

2017-2018 冬のおすすめメニュー Winter Special Menu



冬のサラダ
赤のインサラータ

Insalata Rossa

ビーツ、トレビス、赤玉葱、レッドアンディープ、イチゴなど旬の野菜や果物から血液サラサラ効果の高いポリフェノールが多く含まれる赤いものだけをチョイスして作った珍しいサラダです。

800 円



冬のカルパッチョ
馬肉のバットウータ

Battuta al coltello di Carne di cavallo

バットウータは「タタキ」の意味。赤身の馬肉を包丁で切り、香り高いオリーブオイルなどで味付けし、松の実やエシャロットで風味づけしました。甘いショウガのソースやサッパリしたクリームソースを添え、お好みのソースでお楽しみください。

1,100 円



冬のアンティパスト
牛バラ肉のカルボナーダ
赤ワイン煮込み

Carbonada di manzo valdostana

北イタリア・ヴァッレダオスタの郷土料理。肉を数種類の香辛料とハーブ・ワインでマリネして作る煮込み料理です。トロトロに煮込んだトウモロコシのポレンタと共にお召し上がりください。

1,300 円



冬の Pasta
カボチャのニョッキ

Gnocchi di zucca

カボチャを使ったニョッキです。バターとセージで味付けをして香ばしく焼き色を付けました。ゴルゴンゾーラソースに絡めてお召し上がりください。

1,200 円



冬の Pasta
ほうれん草を練りこんだ
シュペッツレ

Spätzle di spinaci con panna

イタリアでありながらドイツ語圏のこの地域に古くから伝わる、南チロル地方の伝統 Pasta・シュペッツレ。ほうれん草を練りこんだ生地を茹で釜に直接落として作る変わった形の Pasta を豚加工肉や生クリームと合せました。

1,200 円



冬を感じる！

ヴァルポリチェッラ スペリオール 2014

生産者：コルテ アダミ
産 地：イタリア ヴェネト
葡 萄：コルヴィーナ / コルヴィノーネ / ロンディネッラ

熟して凝縮したブドウの果実味から造られる味わい深くエレガントな赤

3種のブドウを手摘み収穫し、コルヴィーナのみ3ヶ月乾燥させてから醸造する希少なワイン。
スパイシーなアタックに導かれるふっくらとした果実味と天然の甘味が見事に調和しています。

ボトル 3,800 円 ハーフデキャンタ 2,000 円 グラス 700 円