

## A la carte

### アラカルト



#### Antipasti 前菜

Sardine in tortiera “Sardine tart” : puff pastry and sardine endive salad “alla napoletana” , mozzarella cheese 鱈のタルト アンディーブサラダのナポリ風 モッツアレラチーズ	¥ 2,500
Radicchio e Fegatini Radicchio trevigiano on the grill and raw Tuscany chicken liver patè, roasted walnuts , red wine sauce ラディッキオトレヴィーソのグリル トスカーナ風レバーパテ 胡桃のロースト 赤ワインソース	¥ 2,300
Verdure e tartufo d' autunno Autumn vegetables and gauanciaie mille feuille fluffy zabaione and autumn black truffle 秋野菜とグアンチャーレのミルフィーユ ザパイオーネと秋トリュフ	¥ 2,500
Capesante e Finocchio Pan fried Hokkaido scallop fennel sauce, marinated cucumber and Hokkaido salmon roe 北海道産ホタテ貝のソテー フェネルソース 胡瓜のマリネ いくら	¥ 2,900
Galloni riserva e gnocco fritto 24th months Galloni Parma ham giardiniera salad and gnocco fritto パルマ産生ハム (ガローニ社 24か月熟成黒ラベル) ジャルディーエーラサラダ ニョッコフリット	¥ 2,600

#### Primi Piatti プリモピアット (最初の一品)

Tagliatelline di castagne e funghi Homemade chestnuts tagliatelline mixed mushrooms 自家製栗粉のタリアテッレ ミックスマッシュルーム デミグラソース	¥ 3,200
Spaghettini alla moda siciliana Homemade toasted breadcrumbs spaghettini sardine, pine nuts, raisin and dill Sicilian style 鱈のシチリア風 自家製トーストパン粉のスパゲティ 松の実 レーズン デイル	¥ 2,700
Tortellini in brodo di zucca , anatra stagionata Homemade 24th months Parmigiano Reggiano tortellini roasted pumpkin consommè, cured Nishizaki farm organic duck breast パルミジャーノレッジャーノのトルテリーニ かぼちゃのコンソメ 茨城西崎ファーム オーガニック鴨の自家製プロシュート	¥ 2,900
Risotto topinambur, aglio e tartufo Carnaroli rice risotto Jerusalem artichokes, baked garlic, anchovies and black truffle カルナローリ米と菊芋のリゾット アンチョビ風味 にんにくピューレ 秋トリュフ	¥ 2,800
Cavatelli e Granchio Homemade cavatelli pasta yellow tomato compote, Kasumi snow crab 自家製カバテッリ イエロートマトソース 香住の紅ズワイ蟹	¥ 2,900

#### Secondi Piatti メイン料理

Rombo e funghi Flounder fillet “alla mugnaia” and mushrooms 平目のムニエル 森の香り トランペットと大黒しめじ	¥ 3,800
Ricciola in salmoriglio Grilled greater amberjack smoked cauliflower, Salmoriglio: e.v.o , lemon, oregano 天然ワラサのグリル スモークカリフラワー サルモリッリオソース	¥ 3,100
Manzo Tankaku topinambur arrostite Hokkaido Tankaku beef rump butter braised Jerusalem artichokes, young mustard leafs 北海道産短角牛ランプ 菊芋のロースト からし菜	¥ 4,800
Manzo, soffice di patata e porri Grilled kuroge wagyu beef sirloin whipped potato pureè and leek 黒毛和牛サーロインのグリル ポテトとリーキのエスプーマ	¥ 8,500
Piccione alla cacciatora Pigeon breast and legs “cacciatora” style sauteed Tuscany black kale フランス産フレッシュピジョンのカチャトーラ カーボロネロ	¥ 8,500

#### Dolci ドルチェ

Tiramisù Lady finger biscuit and mascarpone cream, dark chocolate Amaretto di Saronno “caffè corretto” sauce ティラミス レディーフィンガービスケット マスカルポーネクリーム ダークチョコレート カフェコレットソース	¥ 1,500
Caramello e Mela Caramel bavaroise, Shinano apple, puff pastry 信濃りんごのキャラメルババロア	¥ 1,600
Gelato alla vaniglia, cachi e noci Vanilla ice cream, roasted walnuts sauce persimmon バニラのジェラート 胡桃のソース 柿	¥ 1,300
Italian cheese selection 3 kinds イタリアンチーズの盛り合わせ 3種類	¥ 2,300
Italian cheese selection 5 kinds イタリアンチーズの盛り合わせ 5種類	¥ 2,900