

A la carte

アラカルト

Antipasti 前菜

Insalata tiepida di granchio e fagioli bianchi Snow crab "salad" white beans 紅ズワイ蟹と白いんげん豆 蟹の泡を添えて	¥2,800
Carpaccio di rapa bianca e merluzzo affumicato, agrumi e pepe White turnip carpaccio, smoked cod pate', winter citrus and pepper 大かぶらのカルパッチョ 鱈のブランダード 柑橘とコショウ風味	¥2,500
Cotechino, lenticchie di Castelluccio di Norcia, Lambrusco "Cotechino" pork sausage, small lentils from Castelluccio di Norcia, Lambrusco wine "コテキーノ"ポークソーセージ ノルチャ産レンズ豆 ランブルスコワイン	¥2,600
Montanarina di bufala cavolo nero e caviale d'aringa "Montanarina" deep fried pizza dough, buffalo mozzarella, "モンタナリーナ"ピッツアフリッタに詰めた水牛のモツアレラチーズ 黒キャベツとニシンキャビア	¥2,500
Battuta di manzo "tataki", olio nuovo, Parmigiano e senape in foglie BBeeef "tataki" tartare, novello extra virgin olive oil, Parmigiano Reggiano, mustard leaf 牛のたたき風タルタル 早摘みオリーブオイル パルミジャーノレッジャーノ マスタードリーフ	¥3,000

Primi Piatti プリモピアット(最初の一皿)

Spaghettini al granchio e pomodori gialli Crab and sweet yellow tomato spaghettini 北海道産花咲蟹とイエロートマトソースのスパゲッティニ	¥3,500
Maccheroncini al ferreto, salsiccia e broccoli Homemade maccheroncini pasta, Black pork sausage, broccoli 自家製マッケロンチーニパスタ 国産黒豚のサルシッチャとブロッコリー	¥2,900
Spaghetti scuri, pecorino di Pienza, fiori di finocchio e peperoncino Mancini Turanic wheat spaghetti, pecorino cheese from Pienza, fennel pollen and chilly イタリアマンチーニ社有機栽培トウランニクム小麦スパゲッティ ペコリーノピエンツァ フェネルシード チリ	¥3,200
"Pizzoccheri" Homemade buckwheat Pizzoccheri.Savoy cabbage, Taleggio cheese 国産そば粉の自家製イタリア「ピッツォッケリ」 ちりめんキャベツとタレージョチーズ	¥3,300
Risotto allo zafferano e midoll Saffron Carnaroli risotto, beef bone marrow カルナローリ米リゾット サフランと牛骨髄	¥2,800

Carne e Pesce メイン料理

Ricciola e scarola imbottita Amberjack ,endive salad like in Napoli, Nocellara olive sauce カンパチのソテー エンダイブサラダ ノッチェラーラオリーブソース	¥3,400
Pescatrice in Potacchio Monkfish, roast potatoes, rosemary, olives and capers 鮫鱈のポタッキオ ローストポテト ローズマリー オリーブとケッパー	¥6,000
Controfiletto di manzo, porro bruciato e patate Black wagyu sirloin, charred leek, potato 黒毛和牛ロース グリルしたネギ じゃがいものソース	¥8,000
Scamerita alla griglia e cime di rapa Okinawa Agu pork on the grill, rapeseed blossom slightly spicy 沖縄あぐー黒豚のグリル 軽くスパイシーにした菜の花	¥4,000
Filetto di wagyu e radici d'inverno Black wagyu beef tenderloin, winter radish 黒毛和牛フィレ肉のソテー いろいろな大根を添えて	¥10,500

Dolci ドルチェ

Savoardo al cioccolato bianco, mascarpone, fragole Mascarpone cream and lady finger white chocolate coated lemon and strawberries ホワイトチョコレート マスカルポーネクリーム ビスケット レモン いちご	¥1,500
Il Nostro Panettone zabaione caldo Level 36 Home made Panettone warm zabajone 天然酵母をつかった自家製パネトーネ 温かいザバイオーネソース	¥1,500
Gelato alla vaniglia e fragole Madagascar vanilla ice cream, fresh strawberries マダガスカル産バニラビーンズの自家製バニラジェラート いちご	¥1,200
Selezione di formaggi italiani (5 tipi) e condimenti Fine Italian cheeses selection (5 kinds) and condiments イタリアンチーズセレクション (5種類)	¥3,800

All prices include 10% service charge and applicable tax, Menu items may change without prior notice. If you have food allergies, please advice us is advance
価格はサービス料・税金が含まれております。記載内容は予告なく変更する場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し出ください。