

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

Gli antipasti アンティパスト

Astice alla salvia, mezza luna di rape allo yogurt ¥ 9,000 (¥ 10,890)
giardiniera di cavolfiori, vin cotto e zabaione tiepido al pomodoro candito
オマール海老のソテー 大根とヨーグルトのメッザルーナ
カリフラワーのジャルディニエーラ ヴィンコット トマトのザバイオーネ

Uovo di Aichi in meringa e poi fritto, ¥ 5,000 (¥ 6,050)
spuma di patate, asparagi bianchi e crema di Castelmagno,
foglie di spinaci abbrustolite al tè matcha
メレンゲを纏わせた地卵のフリット
ホワイトアスパラガスとカステルマーニョチーズ 炙ったほうれん草の葉 抹茶の香り

I primi パスタ

Spaghetti cacio e pepe fresco e bottarga di tuorlo di uovo ¥ 9,000 (¥ 10,890)
手打ちパスタ スパゲッティ “カーチョ エ ペペ フレスコ”
ペコリーノチーズ 生黒コショウ 卵黄のボツタルガ

Raviolo di grano arso arrostito e non bollito, crema di zafferano ¥ 9,000 (¥ 10,890)
e finferli sottaceto, piselli stufati, schiuma di Parmigiano Reggiano
グラノアルソの “焼きラヴィオーロ” サフランのクレーマとジロール茸
グリンピースと新玉ねぎのストウファート パルミジャーノレッジャーノの泡

Lasagnette verdi, ragù di cinghiale, besciamella di sedano rapa ¥ 9,000 (¥ 10,890)
e midollo arrosto
手打ちパスタ “ラザニェッテ ヴェルデ” 猪のラゲー
根セロリのベシヤメル 牛骨髓のロースト

I secondi 魚と肉料理

Filetto di Kinmedai arrosto con le sue squame, ¥ 14,000 (¥ 16,940)
zuppetta di vongole veraci e cozze, cotiche di maiale e bietoline
金目鯛の鱗焼き 蛤とムール貝のスープ仕立て 豚皮とスイスチャード

Scaloppine di vitello alla Romana, ¥ 18,000 (¥ 21,780)
polenta di pane ai datteri, cima di rapa e sfoglia croccante
“スカロッピーネ アッラ ロマーナ” 仔牛フィレ肉 セージ 生ハム
パンとデーツのポレンタ 菜花とスフォーリアクロッカント

Filetto di manzo impanato e fritto, ¥ 18,000 (¥ 21,780)
bambù al caffè e whisky, salsa verde di broccoli
黒毛和牛フィレ肉のフリット
筍 エスプレッソ ウイスキー ブロッコリーのサルサヴェルデ

~~~~~

La nostra selezione di formaggi della settimana ¥ 3,000 ( ¥ 3,630)  
今週のチーズセレクト(3種類)

Manager : Masaru Okamura  
Executive Chef e Chef Pasticciere : Kohei Shima  
Chef di cucina : Naoyuki Toda  
Chef sommelier : Junnosuke Yoshimura

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% più il servizio del 10%  
( ) 内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。  
入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### La carta dei dolci エノテーカーの創作デザート

I dolci di Kohei Shima Chef pasticciere 島 光平 統括料理長 兼 シェフパティシエのデザート

Caffè e latte: spuma e salsa al caffè, biscotto al vapore, gelato, polvere ghiacciata e gelatina al latte ¥ 2,800 ( ¥ 3,388)  
カフェ ラッテ: カフェのスプーマとサルサ ミルクの蒸したビスコッ  
ジェラート 凍ったパウダー ジェラティーナ

Crespella alle fragole, gelato al Vin Santo, salsa agli agrumi e croccante al tè verde “Matcha” ¥ 3,200 ( ¥ 3,872)  
苺のクレスペッラ ヴィンサントのジェラート  
柑橘のソース 抹茶のクロッカント

Cioccolato d’Africa: cremoso, salsa, tegola al cioccolato con gelato al cacao e banana fermentata ¥ 2,400 ( ¥ 2,904)  
アフリカ チョコレート: チョコレートのクレモーズ サルサ テーゴラ  
発酵バナナとカカオのジェラート

Soufflé brulée alla vaniglia, gelato al tartufo nero e salsa all’uovo ¥ 5,000 ( ¥ 6,050)  
ヴァニラのスフレブリュレ 黒トリュフのジェラート  
tempo di preparazione 25 min

-出来上がりまで 25 分ほどかかります-

Selezione di gelati e sorbetti ¥ 2,400 ( ¥ 2,904)  
ジェラートとソルベット

“ Tutti i nostri dolci sono serviti con piccola pasticceria e cioccolatini”

デザートの後に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% più il servizio del 10%  
( ) 内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。  
入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。