

Creativo

— 創造 —

La nostra ricerca lasciandoci guidare dal continuo mutamento della natura
自然の絶え間ない変化に導かれる私たちの研究

Salatini
お口取り

Per iniziare : passato di peperoni rossi e sugo di cozze alla livornese
赤パプリカのPASSART ムール貝のスーゴ リヴォルノ風

Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate,
asparagi verdi arrostiti, crema di taleggio dop e briciole di pane all'olio extra vergine di oliva
じゃが芋の軽やかなムースを詰めた名古屋コーチン卵の“ボンボローネ”
グリーンアスパラガスのソテー タレージョのクリーム

Trancio di branzino cotto in bianco,
purea di fagioli verdi e crema di cicale all'erba cipollina
答志島産スズキ 発酵バターと白ワインのソース
モロッコインゲンのピューレ シャコのクリームシブレット風味

Tagliatelle all'uovo, ragù dell'aia, tocchetti di scamorza affumicata
手打ちパスタ “タリアテッレ” ラグーデッライアと燻製させたスカモルツァチーズ

Costolette di agnello fritte, purea di fave alla menta e pomodorini micro in dolce forte
オーストラリア産仔羊のフリット ミント風味のそら豆のソース マイクロトマトのピクルス

Pre-dolce
デザート前のお口直し

Mousse al cioccolato fondente, gelato di cioccolato al latte e yuzu,
sablé linzer alla cannella e schiuma al latte di cocco
チョコレートムース 柚子とミルクチョコレートのジェラート
シナモン風味のリンツァーサブレ ココナッツのスキューマ

Piccola pasticceria
小菓子

Cioccolatini e caffè
チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 16,000 (¥ 19,360 総額)

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。
コース料理は皆さま同じコースでお願いいたします。