

Evoluzione

— 進化 —

Omaggio alla cucina italiana attraverso gli ingredienti, la tecnica e il gusto

素材・技・味にこだわったイタリア料理へのオマージュ

Per iniziare : Noci di capesante gratinate al fegato grasso,
crema di asparagi verdi, perle di aceto balsamico
ホタテ貝柱とフォアグラのグラティナート
グリーンアスパラガス バルサミコ酢の真珠

Astice alla salvia, mezza luna di rape allo yogurt,
giardiniera di cavolfiori, vin cotto e zabaione tiepido al pomodoro candito
オマール海老のソテー 春大根とヨーグルトのメッツァルーナ
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

Raviolo di grano arso arrostito e non bollito,
crema di zafferano 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
グリー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

Filetto di Yagara in pastella alla Toscana e poi fritto, crema di mandorle fresche,
verza marinata allo purea di fagioli fermentati allo Yuzu e calamaretti fritti
アカヤガラ フレッシュアーモンドのクリーム 春キャベツ 発酵大豆 柚子 ヤリイカ

Lasagnette verde, ragù di cinghiale,
besciamella di sedano rapa e midollo arrosto
手打ちパスタ “ラザニエッタ ヴェルデ” 猪のラグー 根セロリのベシヤメル 牛骨髄のロースト

Filetto di manzo impanato e poi fritto,
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

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Crespella alle fragole, gelato al Vin Santo,
salsa agli agrumi e croccante al tè verde “Matcha”
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

Piccola pasticceria

小菓子

Cioccolatini e caffè

チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 23,000 (¥ 27,830)

“La nostra selezione di formaggi della settimana”

今週のチーズセレクション ¥ 3,000 (¥ 3,630)

Tra parentesi e scritto il prezzo totale include 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。