

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 : asparago in conserva,
zuppa di cicale, uova di trota e mou di cipolla
ホワイトアスパラガスのマリネ
シヤコのズツパ マスの卵 新玉葱のキャラメル

Cocktail di gamberi, maionese di barbabietola,
radicchio marinato all'arancia, yogurt e olio di gamberi fritti
甘エビのカクテル ビーツのマヨネーズ
赤アンディーブのマリネ ヨーグルト 甘エビオイル

Lasagnetta croccante di foglie verdi,
besciamella di asparagi e olio al basilico
葉野菜を包んだ緑の“ラザニェッタ クロッカント”
グリーンアスパラガスのベシヤメル バジルの香り

Spiedino di grongo candito e poi cotto al barbeque
con salsa di cipolle e misticanza agli agrumi
コンフィした穴子の炭火焼き
新玉葱のサルサ 柑橘のミスティカンツァ

Raviolini farciti di crema alla carbonara, piselli freschi, scalogno fondente e menta
カルボナーラクリームを詰めた小さな“ラヴィオリーニ” えんどう豆 エシャロットのフォンダンとミント

Filetto di manzo cotto in padella,
melanzana alla parmigiana e crema di mozzarella
源氏和牛フィレ肉のロースト
茄子のパルミジャーナ モッツアレッチャチーズのクレーマ

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Crespella alle fragole, gelato al Vin Santo,
salsa ai cantucci 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
カントウッチョのソース 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

¥ 24,000 (¥ 29,040)

“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。