

Idea speciale — 発想 —

Menu speciale delle paste パスタ特別メニュー

Salatini
お口取り

Per iniziare : vellutata di porri e mais
ポロネギとトウモロコシのヴェルタータータ 20年熟成のバルサミコ酢

Sformato di spinaci, con pesto di rucola e noci
ほうれん草のスフォルマート ルッコラとクルミのペースト

Gnocchi di patate bianche di montagna, sugo di cozze alla livornese
三方原馬鈴薯の“ニョッキ”とムール貝のスーゴ リヴォルノ風

Spaghetto alla chitarra di grano saraceno con sugo di peperoni rossi,
vongole all'aglio, olio e peperoncino
そば粉を練りこんだ自家製スパゲッティ “キタツラ” 赤パプリカのスーゴ
桑名産蛤のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

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

Cubi di filetto di manzo alla senape passati nelle briciole di pane,
flan di scorzonera e salsa al vino rosso
源氏和牛フィレ肉のロースト 新牛蒡のフラン 赤ワインのソース

Pre-dolce
デザート前のお口直し

Dolce di ciliegie: gelato bianco alla vaniglia,
mousse al formaggio fresco
ciliegie marinate al ribes nero e profumo d'arancia
チェリー: ヴァニラの白いジェラート チーズのムース
チェリーのカシス風味 オレンジの香り

Piccola pasticceria
小菓子

Cioccolatini e caffè
チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 20,000 (¥ 24,200 総額)

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% piú 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。