

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

Gli antipasti アンティパスト

- Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate, ¥ 3,500 (¥ 4,235)
agretti, tartufo nero e crema di pecorino fresco
名古屋コーチン卵の“ボンボローネ” おかひじき 黒トリュフ ペコリーノフレスコ
- Insalata di cappelletti alle barbabietole e ricotta, ¥ 2,500 (¥ 3,025)
scamorza affumicata e pistacchi salati
赤ビーツとリコッタチーズの“カッペツレツティ” スカモルツァアップミカータ ピスタチオ

I primi パスタ

- Lasagnetta croccante di foglie verdi, ¥ 5,000 (¥ 6,050)
besciamella di asparagi verdi e olio al prezzemolo
私たちが提案する新しいラザニア “ラザニェッタ クロツカンテ” グリーンアスパラガス イタリアンパセリ
- Tagliolini paglia e fieno ¥ 6,000 (¥ 7,260)
con ragù di anguilla come una bolognese
手打ちタリオリーニ “パツリア エ フィエーノ” 三河一色産鰻のボロネーゼ

I secondi 魚と肉料理

- Trancio di Mebaru cotto nell'olio extra versine di oliva, ¥ 8,000 (¥ 9,680)
crocchetta di fagioli neri, fiori di zucca e pil pil
黒メバル 小豆 花ズッキーニ ピルピル
- Filetto di manzo alla brace, peposo alla paprika, ¥ 15,000 (¥ 18,150)
cipollotto arrosto in sfoglia
源氏和牛フィレ肉の炭火焼きとそのスネ肉のペポーズ

I nostri dolci 創作デザート

- Fragola e pistacchio: cremoso leggero al pistacchio, ¥ 3,200 (¥ 3,872)
sorbetto allo yogurt di latticello e fragole marinate
いちごとピスタチオ: ピスタチオの軽いクリーム
バターミルクのヨーグルトのソルベツト いちごのマリネ
- Crespella alle arachidi con gelato di flan al limone ¥ 3,000 (¥ 3,630)
e profumo di primavera
ピーナツツのクレープ レモン風味のフランのジェラツト 春の香り
- Mousse al cioccolato fondente, gelato di cioccolato al latte e yuzu, ¥ 2,800 (¥ 3,388)
sablé linzer alla cannella e schiuma al latte di cocco
チョコレートのみース 柚子とミルクチョコレートのジェラツト
シナモン風味のリンツァーサブレ ココナツツのスキューマ
- Soufflé brulée alla vaniglia, ¥ 5,000 (¥ 6,050)
gelato al Vin Santo e salsa ai cantucci -tempo di preparazione 25 MIN-
ヴァニラのスフレブリュレ ヴィンサントのジェラツト カントウツチョのソース -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)
ジェラツトとソルベツト
- La nostra selezione di formaggi della settimana ¥ 3,000 (¥ 3,630)
チーズセレクシヨン(3 種類)

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。