

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### Gli antipasti アンティパスト

- Millefoglie di melanzane alla Parmigiana, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
crema di mozzarella e pesto di fiori di zucca  
茄子とトマトのミルフィーユ  
水牛のモッツアレラのクリーム 花ズッキーニのペースト
- Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
asparagi verdi arrostiti,  
crema di teleggio 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 タレツジョのクリーム
- Insalata di capesante, agretti all'aceto, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
vellutata di porri e mais  
青森県産ホタテ貝柱とおかひじきのサラダ仕立て 20年熟成のバルサミコ酢  
ポロネギとトウモロコシのヴェッルタータ

### I primi パスタ

- Cannelloni di spinaci e ricotta, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
fonduta di pecorino toscano e fritto di erbe di campo  
ほうれん草とリコッタチーズの “カンネッローニ”  
ペコリーノチーズのフォンデュ 豊橋産ハーブのフリット
- Gnocchi di patate bianche di montagna, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
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 ¥ 6,000 ( ¥ 7,260 )  
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, ¥ 6,000 ( ¥ 7,260 )  
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

### I secondi di pesci 魚料理

- Trancio di branzino cotto in bianco, ¥ 8,000 ( ¥ 9,680 )  
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
- Grongo fritto alla toscana, ¥ 8,000 ( ¥ 9,680 )  
pisellini e lattuga, salsa forte di gamberetti  
トスカーナ風穴子のフリット  
エンドウ豆とロメインレタスのソテー 桜海老のソース

Tra parentesi e scritto il prezzo tutto incluse

( )内は総額表記となっております。

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。

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### I secondi di carni 肉料理

Costolette di agnello fritte, ¥ 10,000 ( ¥ 12,100 )  
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

Cubi di filetto di manzo ¥ 15,000 ( ¥ 18,150 )  
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

### I nostri dolci 創作デザート

Spuma al latte di cocco, gelato alla camomilla, ¥ 3,200 ( ¥ 3,872 )  
meringa ghiacciata ai fiori di sambuco e mango di Miyazaki  
ココナッツのスーパーマ カモミールのジェラート  
エルダーフラワーの凍ったメレンゲ 宮崎マンゴー

Crespella alle arachidi con gelato di flan al limone ¥ 2,800 ( ¥ 3,388 )  
e profumo di primavera  
ピーナッツのクレープ レモン風味のフランのジェラート 春の香り

Mousse al cioccolato fondente, ¥ 2,800 ( ¥ 3,388 )  
gelato di cioccolato al latte e yuzu,  
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

Soufflé brulée alla vaniglia, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
gelato al Vin Santo  
ヴァニラのスフレブリュレ ヴィンサントのジェラート  
-tempo di preparazione 25 MIN-  
-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 )  
ジェラートとソルベット

～ ～ ～ ～ ～ ～ ～ ～ ～

I formaggi Italiani e Giapponesi al vassoio ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
チーズセレクション(3 種類)

Tra parentesi e scritto il prezzo tutto incluse

( )内は総額表記となっております。

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。