

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“カップレットティ” スカモルツァアッフミカータ 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ゾ

I nostri dolci 創作デザート

Fragola e pistacchio: cremoso leggero al pistacchio, ¥ 3,000 (¥ 3,630)
mousse, coulis alle fragole e meringa leggera
ミルクと苺: ミルクのジェラート ジェラティーナ サブレ ソース 苺のムースとクーリ 軽いメレンゲ

Caffè moka: cremoso, cialda e spuma bianca al caffè ¥ 2,800 (¥ 3,388)
gelato alle nocciole e grue, pasta sfoglia caramellata
カフェモカ: コーヒーのクレモーゾ チャルダ 白いスプーマ
カカオニブとヘーゼルナッツのジェラート パスタスフォリア

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
チョコレートとムース 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 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ート 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)
ジェラートとソルベット

La nostra selezione di formaggi della settimana ¥ 3,000 (¥ 3,630)
チーズセレクション(3 種類)

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse 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。