

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 : Latte di pesce alla plancia, lenticchie e aceto balsamico
真鱈の白子 レンズ豆 熟成バルサミコ酢

Astice alla salvia, mezza luna di rape allo yogurt,
giardiniera di cavolfiori, vin cotto e zabaione tiepido al pomodoro candito
オマール海老のソテー 大根とヨーグルトのメッザルーナ
カリフラワーのジャルディニエーラ ヴィンコット トマトのザバイオーネ

Mais 100%: Raviolo di polenta,
finferli alla cacciatora, briciole di pane allo speck
トウモロコシ100%: ポレンタのラヴィオーロ
ジロール茸のカッチャトーラ スペックのパン粉

Filetto di Yagara in pastella alla Toscana e poi fritto, crema di mandorle fresche,
verza marinata allo purea di fagioli fermentati allo Yuzu e calamaretti fritti
アカヤガラ フレッシュアーモンドのクレーマ
チリメンキャベツ 発酵大豆 柚子 ヤリイカ

Lasagnette verde, ragù di cinghiale,
besciamella di sedano rapa e midollo arrosto
手打ちパスタ “ラザニエッタ ヴェルデ” 猪のラゲー
根セロリのベシヤメル 牛骨髓のロースト

Filetto di manzo impanato e poi fritto,
radice di satoimo al caffè e whisky, salsa verde di broccoli
黒毛和牛フィレ肉のフリット
里芋 エスプレッソ ウイスキー ブロccoliのサルサヴェルデ

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Caffè e latte: spuma e salsa al caffè, biscotto al vapore, gelato,
polvere ghiacciata e gelatina al latte
カフェ ラッテ: カフェのスプーマとサルサ ミルクの蒸したビスコッ
ジェラート 凍ったパウダー ジェラティーナ

Piccola pasticceria
小菓子

Cioccolatini e caffè
チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 23,000 (¥ 27,830)

“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 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。
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。