

# 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

Inizio  
先付け

Lamelle di cernia agli agrumi, aglio nero croccante,  
avocado leggermente piccante, salsa di cocco e frittelle di ceci all'alloro

キジハタと柑橘のカルパッチョ

黒にんにくのクロッカントとアボカド ココナッツミルクのソース ひよこ豆のフリッテッレ ローリエの香り

Chicche di zucca, fonduta di Taleggio e mostarda di mele

カボチャの“キツケ”

タレツジョのフォンドゥータと林檎のモスタルダ

Amadai arrosto con le sue squame, crema di finocchi,  
ragù di maruzzelle, dragoncello e aneto

甘鯛の鱗焼き ウイキョウのクレーマ

つぶ貝のラグー エストラゴンとディル

Girotondo di agnolotti farciti di gallina in umido,  
fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio di noci tostate e crescione

黒鶏の煮込みを詰めたアニョロッティ“ジロトンド”

24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノ クルミオイルとクレソン

Filetto di manzo arrosto e crema di Hamo in carpione,  
radice di loto impanato e poi fritto, capperi sottaceto e rucola selvatica

黒毛和牛フィレ肉のロースト 鱧のカルピオーネ

蓮根のフリット ケッパーとワイルドルッコラ

Babà alle olive Taggiashe e pomodoro fresco, peperoni rossi in agrodolce

タジャスカオリーブとフレッシュトマトのババ 赤パプリカのソース

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Dolce di fichi: composta di fichi al porto rosso,  
gelato alla crema di Procopio, mousse al ribes nero,

budino di pan brioche e latte alle spezie

無花果: ポートワインのコンポスタ プロコピオのジェラート

カシスのムース ブリオッシュのブディーノ スパイス風味のミルク

Piccola pasticceria

小菓子

Cioccolatini e caffè

チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 25,000 (¥ 30,250)

“La nostra selezione di formaggi Italiani della settimana”  
今週のイタリアチーズセレクション ¥ 2,500 (¥ 3,025)

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。