

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: Lamelle di cernia agli agrumi
con la sua schiuma di latte e limone fermentato
柑橘風味のキジハタのマリネ ミルクの泡 発酵レモン

Sandwich di alici,
misticanza vegetale e aceto balsamico di Modena, olio al basilico, olive liquide
鰯のサンドイッチ
熟成バルサミコ酢 バジルオイル オリーブの液体

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
つぶ貝のラゲー 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 anguilla 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 鰻のカルピオーネ
蓮根のフリット ケッパーとワイルドルッコラ

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Pera cotta alle spezie con gelato al caramello leggero,
panna cotta allo yogurt, schiuma di latte e carta di pera
洋梨のコンポート スパイス風味 軽いキャラメルジェラート
ヨーグルトのパンナコッタ ミルクのスキューマ 洋梨のカルタ

Piccola pasticceria

小菓子

Cioccolatini e caffè

チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 22,000 (¥ 26,620)

“La nostra selezione di formaggi Italiani della settimana”

今週のイタリア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。