

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

Battuta di cavallo al coltello,
crema all'uovo, mandorle tostate, scalogno in agrodolce, tartufo estivo
馬肉のタルタル

卵のクレーマ トーストしたアーモンド エシャロットのアグロドルチェ サマートリュフ

Gnocchi di ricotta di fiori di zucca, crema di spinaci,
calamaretti al vino bianco, nero di seppia croccante

花ズッキーニとリコッタチーズのニョッキ

ほうれん草のソース ヤリイカのソテーとイカ墨のクロッカント

Kinmedai arrosto con le sue squame, crema di agretti,
pesto di frutta secca e zuppetta di cacciucco

金目鯛の鱗焼き

おかひじきとミックスナッツ カッチュッコのズッペッタ

Pappardelle mare, monti e collina

手打ちパスタ パッパルデッレ

海山丘

Filetto di manzo marinato alle erbe bruciate, millefoglie di patate,
salsa di pane tostato e liquirizia, animelle fondenti al succo di olive Taggiasche

黒毛和牛フィレ肉 焦がしハーブの香り ジャが芋のミルフィーユ

パンのクレーマとリクイリツィア タジャスカオリーブとリードヴォーのフォンデンテ

Babà alle olive Taggiasche 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

Mango di Miyazaki profumato al lime,
spuma al cardamomo, gelato al latte di capra,
cialda croccante di pane sfogliato e agrumi canditi

宮崎マンゴー ライムの香り カルダモンのスプーマ

山羊のミルクのジェラート クロワッサンのクロッカント 柑橘のカンディート

Piccola pasticceria

小菓子

Cioccolatini e caffè

シ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。