

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### Gli antipasti アンティパスト

Astice alla salvia, mezza luna di rape allo yogurt ¥ 7,000 (¥ 8,470)  
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 ヴインコット トマトのザバイオーネ

Uovo di Aichi in meringa e poi fritto, ¥ 5,000 (¥ 6,050)  
spuma di topinambur, e crema di Castelmagno,  
foglie di spinaci abbrustolite al tè matcha  
メレンゲを纏わせた地卵のフリット  
菊芋とカステルマーニョ 炙ったほうれん草の葉 抹茶の香り

### I primi パスタ

Spaghetti cacio e pepe fresco e bottarga di tuorlo di uovo ¥ 9,000 (¥ 10,890)  
手打ちパスタ スパゲッティ “カーチョ エ ペペ フレスコ”  
ペコリーノチーズ 生黒コショウ 卵黄のボツタルガ

Mais 100%: Raviolo di polenta, ¥ 9,000 (¥ 10,890)  
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

Lasagnette verdi, ragù di cinghiale, besciamella di sedano rapa ¥ 9,000 (¥ 10,890)  
e midollo arrosto  
手打ちパスタ “ラザニエッタ ヴェルデ” 猪のラグー  
根セロリのベシヤメル 牛骨髓のロースト

### I secondi 魚と肉料理

Trancio di merluzzo in tegame, ¥ 14,000 (¥ 16,940)  
zuppetta di vongole veraci e cozze, cotiche di maiale e bietoline  
真鱈 蛤とムール貝のズッペッタ 豚皮とスイスチャード

Scaloppine di capriolo alla Romana, ¥ 18,000 (¥ 21,780)  
polenta di pane ai datteri, cavolo nero e sfoglia croccante  
“スカロッピーネ アッラ ロマーナ” 蝦夷鹿ロース肉 セージ 生ハム  
パンとデーツのポレンタ 菜花とスフォーリアクロッカント

Filetto di manzo impanato e fritto, ¥ 18,000 (¥ 21,780)  
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 ブロッコリーのサルサヴェルデ

~~~~~

La nostra selezione di formaggi della settimana ¥ 3,000 (¥ 3,630)  
今週のチーズセレクト(3種類)

Manager : Masaru Okamura  
Executive Chef e Chef Pasticciere : Kohei Shima  
Chef di cucina : Naoyuki Toda  
Chef sommelier : Junnosuke Yoshimura

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。

# A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

## La carta dei dolci エノテーカーの創作デザート

I dolci di Kohei Shima Chef pasticciere 島 光平 統括料理長 兼 シェフパティシエのデザート

Caffè e latte: spuma e salsa al caffè, biscotto al vapore, gelato, polvere ghiacciata e gelatina al latte ¥ 2,800 ( ¥ 3,388)  
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

Mela cotta alla cannella, sfoglia croccante, sorbetto alla lavanda, accompagnato da infusione ai fiori di sambuco ¥ 2,800 ( ¥ 3,388)  
りんごのロースト シナモン風味 ミルフィーユ仕立て  
ラベンダーのソルベット エルダーフラワーのインフジオーネ

Cioccolato d’Africa: cremoso, salsa, tegola al cioccolato con gelato al cacao e banana fermentata ¥ 2,400 ( ¥ 2,904)  
アフリカ チョコレート: チョコレートのクレモーズ サルサ テーゴラ  
発酵バナナとカカオのジェラート

Soufflé brulée alla vaniglia, gelato al tartufo nero e salsa all’uovo ¥ 5,000 ( ¥ 6,050)  
ヴァニラのスフレブリュレ 黒トリュフのジェラート  
tempo di preparazione 25 min

-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

“ Tutti i nostri dolci sono serviti con piccola pasticceria e cioccolatini”

デザートの上に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

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。