

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### Antipasti アンティパスト

- Lamelle di cernia agli agrumi, aglio nero croccante, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
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
- Uovo di montagna in meringa, ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
polvere di pancetta, porcini e cavolo nero  
メレンゲを纏わせた地卵 パンチェッタのパウダー ポルチーニ茸とケール
- Sandwich di alici, misticanza vegetale ¥ 4,000 ( ¥ 4,840 )  
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

### Primi パスタ

- Risoni cotti come un risotto, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
mantecati al formaggio di Mirasaka e giardiniera di verdure  
リゾットのように仕立てた“リゾーニ” 三良坂フロマージュ 季節野菜のジャルディニエーラ
- Chicche di zucca, fonduta di Taleggio e mostarda di mele ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
カボチャの“キツケ” タレッジョのフォンドゥータと林檎のモスタルダ
- Girotondo di agnolotti farciti di gallina in umido, ¥ 7,000 ( ¥ 8,470 )  
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のフォンドゥータ クルミオイルとクレソン
- Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare, ¥ 6,000 ( ¥ 7,260 )  
briciole di pane e bottarga di muggine  
手打ちスパゲッティ“キタツラ” 海の幸のソース ボッタルガパン粉

### Secondi di pesci 魚料理

- Filetto di Sawara alla plancia con la sua schiuma di latte, ¥ 10,000 ( ¥12,100 )  
limone fermentato e spinaci all'aglio  
トロサワラのポワレ ミルクの泡 発酵レモンとツルムラサキ
- Amadai arrosto con le sue squame, ¥ 12,000 ( ¥14,520 )  
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ール

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。

Secondi di carni 肉料理

- Maiale avvolto nel prosciutto crudo e salvia, ¥ 10,000 ( ¥12,100 )  
scalogno caramellato e funghi di sottobosco  
銘柄豚フィレ肉のサルティンボッカ セージの香り  
エシャロットのキャラメリゼ 天然キノコ
- Petto d'anatra al frutto della passione, ¥ 14,000 ( ¥16,940 )  
zucca fresca e parfait dei suoi fegatini  
鴨胸肉のローストとその内臓のパルフェ カボチャとパッションフルーツ
- Filetto di manzo arrosto e crema di Hamo in carpione, ¥ 16,000 ( ¥19,360 )  
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

La carta dei dolci エノテカノ創作デザート

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

- Limone e melissa: sorbetto e cremoso al limone, ¥ 2,600 ( ¥ 3,146 )  
spuma al lioncello essenza di melissa e disco di pasta frolla tipo Milano  
レモンとレモンバーム: レモンのソルベットとクレモーズ リモンチェッロのスプーマ  
レモンバームのエッセンス ミラノタイプのパスタフロッラのディスク
- Dolce di fichi: composta di fichi al porto rosso, ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
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
- Cremoso di cioccolato al latte allo yuzu, ¥ 2,400 ( ¥ 2,904 )  
sorbetto alla noce di cocco, biscotto leggero al cacao  
e pralinato di nocciole Piemontesi  
ミルクチョコレートのクレモーズ 柚子の香り ココナッツのソルベット  
カカオの軽いビスコッピエモンテ産ヘーゼルナッツ
- Soufflé alla vaniglia, gelato alla castagna e salsa alla rosa ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
ヴァニラのスフレブリュレ 栗のジェラート バラのサルサ  
-出来上がりまで 25 分ほどかかります-
- Assortimento di gelati e sorbetti ¥ 2,400 ( ¥ 2,904 )  
ジェラートとソルベットの盛り合わせ

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

デザートの後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。