

Gelatina di coda di rospo aromatizzata al lime e sorbetto di mele verdi in bagnetto rosso

あんこうのジェラディーナ ライム風味と
青りんごのソルベ バニエット ロッソ添え

¥1,600

Panna cotta con Todoromi Yuzu alla Mino e capesante in salsa di carote gialle

箕面産 土々呂美ゆずのパンナコッタとホタテ貝 黄色人参のソース

¥1,400

Pollo Kawachi leggermente affumicato di Matsubara, Osaka e fragole in salsa di barbabietola

大阪・松原産 河内鶏の軽いスモークとイチゴ ビーツのソース

¥1,700

Testun piemontese al Barolo con castagne bollite e riso con latte servito con brioche

ピエモンテ産 テストウン アル バローロと
栗・お米のミルク煮 ブリオッシュと共に

¥1,200

Terrina di maiale di Inunaki da Osaka e funghi Girolle

大阪産 犬鳴豚と天然ジロール茸のテリーヌ

¥1,400

Prosciutto di Parma

パルマ産 生ハム

¥800

¥1,500

Affettati misti (prosciutti stagionati e salami assortiti)

アッフエッターティ ミスティ (生ハム・サラミの盛り合わせ)

¥1,800

Formaggi assortiti

チーズの盛り合わせ

Tre tipi - ¥1,200

* Sarà consegnato a parte un costo per il servizio al tavolo di 500 yen a persona.
(con pane e stuzzichini)

Primi Piatti

Spaghetti con riccio di mare di Hokkaido e bottarga in salsa all'arancia

スパゲッティ 北海道産 塩水うにとボツタルガ・オレンジのソース

¥1,900

Spaghetti con nasturzio e ricotta salata in salsa di pomodoro

スパゲッティ 天然クレソンとリコッタ サラータ・トマトのソース

¥1,400

Fedelini Bianco alle ostriche del lago Saroma di Hokkaido e porri di Shimonita, Nagai shungiku

フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のピアンコ

¥1,600

Linguine con ragù di greenling arabesco di Kushiro, frutti di mare e fagioli neri di soia di Tamba

リングイネ 釧路産 ホッケとあさりのラグー 丹波・黒枝豆のソース

¥1,600

Linguine con ragù di coscia d'oca Burgaud di Challans in salsa di porri Namba di Minamisumiyoshi

リングイネ ビュルゴー家 シャラン鴨もも肉のラグーと
南住吉産 難波ネギのソース

¥1,800

Risotto con formaggio piemontese Castelmagno servito con tartufo nero

リゾット ピエモンテ産 カステルマーニョチーズのソース
黒トリュフを添えて

¥2,200

Penne con prosciutto stagionato in crema di piselli e funghi

ペンネ 生ハムとグリーンピース・キノコのクリームソース

¥1,400

Secondi Piatti

***Collo di manzo Tankaku di Iwaizumi a Iwate stufato in salsa di vino rosso
realizzata con Barbera e servito con polenta***

岩手 いわいずみ短角牛 ネックのバルベーラを
使った赤ワイン煮込み ポレンタ添え

¥3,300

***Cinta senese (razza suina toscana) e cavolo cappuccio:
confit di spalla di maiale e bollito di carne con pelle***

トスカーナ産 チンタセネーゼ豚とキャベツの取り合わせ
肩ロースはコンフィ、皮付きバラ肉はポッリートで

¥3,700

***Cervo Yezo Shika arrosto di Hokkaido servito con purè di sedani rapa
e mele selvatiche stufato nel vino***

北海道産 えぞ鹿のアッロースト 根セロリのピューレと
姫りんごのワイン煮と共に

¥3,800

* I piatti principali necessitano di un certo tempo di preparazione, dovendo cuocere a puntino.
Si prega di ordinarli con un certo anticipo.

Gli stuzzichini di oggi

本日のアミューズ

Gelatina di coda di rospo aromatizzata al lime e sorbetto di mele verdi in bagnetto rosso

あんこうのジェラディーナ ライム風味と青りんごのソルベ バニエット ロッソ添え

Testun piemontese al Barolo con castagne bollite e riso con latte servito con brioche

ピエモンテ産 テストウン アル バローロと
栗・お米のミルク煮 ブリオッシュと共に

***Fedelini Bianco alle ostriche del lago Saroma di Hokkaido
e porri di Shimonita, Nagai shungiku***

フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のビアンコ

***Cinta senese (razza suina toscana) e cavolo cappuccio:
confit di spalla di maiale e bollito di carne con pelle***

トスカーナ産 チンタセネーゼ豚とキャベツの取り合わせ
肩ロースはコンフィ、皮付きバラはポッリートで

Dolci

ドルチェ

Caffè espresso o tè nero

エスプレッソ or 紅茶

Degustazione di vino

Vini abbinati accuratamente selezionati dal sommelier

ソムリエ厳選のおまかせワインセット

Tre tipi - ¥3,000

Cinque tipi - ¥5,000

* Solo per i clienti che ordinano delle portate

Dolci

Panna cotta alla camomilla con composta e salsa di pere

カモミールのパンナコッタ 洋梨のスープとコンポート添え

¥800

Tiramisu

ティラミス

¥800

Vino al bicchiere

Champagne

Franciacorta Brut

フランチャコルタ・ブリュット
Franciacorta Brut NV (Italia)

¥1,400

Vino bianco

Fiano di Avellino

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ
Fiano di Avellino 2013 (Italia)

¥700

Ribolla Gialla

リボッラ・ジャッラ
Ribolla Gialla 2009 (Italia)

¥700

Soave Classico

ソアヴェ・クラッシコ
Soave Classico 2013 (Italia)

¥700

Vino rosso

Dolcetto d'Alba

ドルチェット・ダルバ
Dolcetto d'Alba 2013 (Italia)

¥700

Tancredi

タンクレディ
Tancredi 2010 (Italia)

¥700

Chianti Classico

キアンティ・クラッシコ
Chianti Classico 2012 (Italia)

¥700

Abbiamo 200 tipi di vini diversi, provenienti dalla Francia, dalla Spagna e anche dall'Italia. Chiedete la lista dei vini al nostro staff.

Sherry

Manzanilla

マンサニージャ

¥700

Amontillado

アモンティリヤード

¥700

Fino

フィン

¥700

Oloroso

オロロソ

¥700

Birra

Heineken

ハイネケン生

¥700

Aperitivo

¥900〜

Kir (crema di cassis + vino bianco)

キール (カシス+白ワイン)

Kir royal (crema di cassis + champagne)

キール・ロワイヤル (カシス+シャンパーニュ)

Spritz (vino bianco + soda)

スプリッツァー (白ワイン+ソーダ)

Mimosa rosso (champagne + succo di arancia rossa)

ミモザ・ロッソ (シャンパーニュ+ブラッドオレンジ)

Campari (soda o succo d'arancia)

カンパリ (ソーダorオレンジ)

Limoncello soda (limoncello + soda)

リモンチェッロソーダ (リモンチェッロ+ソーダ)

Tè italiano (amaretto + tè oolong)

イタリアンティー (アマレット+ウーロン茶)

Vermut (on the rocks o con soda)

ヴェルモット (ロックorソーダ)

ecc.

etc.

Digestivo

¥1,000〜

Grappa

グラッパ

Marc

マル

Whisky

ウイスキー

Rum

ラム

ecc.

etc.

Bibite analcoliche

Succo di arancia rossa di Sicilia

シチリア産ブラッドオレンジジュース

¥600

Ginger ale

ジンジャエール

¥600

Cola

コーラ

¥600

Natia 500 ml (acqua minerale italiana)

ナティア 500ml (イタリア産ミネラルウォーター)

¥600

Ferrarelle 500 ml (acqua frizzante italiana)

フェラレッレ 500ml (イタリア産ガスウォーター)

¥600

San Pellegrino 1000 ml (acqua frizzante italiana)

サンペレグリーノ 1000ml (イタリア産ガスウォーター)

¥1,000

Birra analcolica

ノンアルコールビール

¥600

* Sarà conteggiato a parte un costo per il servizio al tavolo di 500 yen a persona.
(con pane e stuzzichini)

I prezzi qui sopra non includono le imposte.

イタリア語