



## Antipasti Freddi: 冷たい前菜

### \*Carpaccio di Manzo

熟成パルメザンチーズと薄切りのテンダーロイン、レモン風味のバージンオリーブオイル

### Carpaccio di Polpo con Patate al Vapore e Vinaigrette allo Champagne

タコのカルパッチョ、シャンパーニュのビネグレットと温かいポテトサラダ

### Mozzarella di Bufala Caprese

水牛のフレッシュモッツアレラと完熟トマト、バジルのタワー、エクストラバージンオリーブオイル

### Asparagi al Vapore su Coppa e Parmigiano con Vinaigrette di Pomodorini Arrosto

蒸しアスパラガスのカップ、パルメザンチーズとベビーグリーン、ローストトマトのビネグレット添え

## Antipasti Caldi: 温かい前菜

### Involtni di Melanzane alla Ghiotta

ナスのスライスで巻いた仔牛ローストのひき肉とバジルのソテー、フレッシュトマトソース

### Code di Scampi avvolte nel Prosciutto Crudo di Parma

パルマ産生ハムで軽く巻いたジャンボシュリンプのソテー、シロップ漬けチェリートマト添え

### Fritto di Calamari con Salse a Scelta

小さなイカのフリット、スパイストマトまたはアリオリソース添え

### Sformatino di Carciofi con Salsa Tartufata e Olio Aromatizzato all'Arugula

アーティチョークとパルメザンチーズのケーキ、黒トリュフソースとルッコラ風味のオイル

## Le Zuppe: スープ

### Minestrone alla Genovese

*Northern Italian Vegetable Soup finished with Fresh Pesto and Chopped Boiled Potatoes*

フレッシュバジルソースで仕上げた北イタリア産野菜スープと刻んだゆでたポテト

### Zuppa di Patate e Pancetta

*Hearty Potato and Pancetta Soup with Homemade Pasta and Aged Pecorino Shavings*

ポテトとパンチェッタのスープ、ホームメイドパスタと熟成ペコリーノの粉チーズ添え

## Le Paste: パスタ

### Gnocchi di Patate al Pesto

手作りニョッキのクリーミーバジルソース

### Vulcano di Capelli D' Angelo alla Sorrentina

エンジェルヘアー・パスタ、ハーブ風味のフレッシュトマトソース、ソレント産水牛のモッツアレラチーズのせ



**Tortelloni di Ricotta e Spinaci al Burro Fuso, Salvia e Cuore di Pomodoro**

リコッタチーズとほうれん草の大きな手作りトルテローニ、刻んだローマトマトあえ、セージバター

**Ravioli con Farcia di Manzo Saltati al Sugo d'Arrosto**

ゆっくりロースとしたビーフのラビオリ、ローズマリーとトマト風味の仔牛ソースあえ

**Trio Toscana**

リコッタチーズとほうれん草のトルテリーニ、生フェットチーネのカルボナーラ、ロブスターリゾット

**Pennette San Gimignano**

ローストしたポルチーニ茸のペンネ、ローズマリー風味のミートソース

**Fettuccine di Spinaci con Ragù d'Anatra e Parmigiano Invecchiato**

ほうれん草の生フェットチーネ、ラグーと熟成パルメザンチーズ

**Linguine Cioppino**

あさり、ムール貝、イカ、海老、あんこうのソテーのリングイネ、白ワインとチェリートマトソース

**Lasagne al Forno alla Bolognese**

ベジヤメルソース、パルメザンチーズ、ガーリックとフレッシュハーブ入りテンダーロインビーフのひき肉を重ねたホームメイドの生パスタ

## **I Risotti: リゾット**

**Risotto agli Asparagi mantecato al Provolone e Tartufo**

グリーンアスパラガスリゾット、プロヴォローネチーズと黒トリュフ仕上げ

**Risotto all'Aragosta**

ロブスターのリゾット

**Special Pasta of the Day**

本日のスペシャル。係員にお尋ねください。

## **Le Insalate: サラダ**

**Insalata Mista**

農家のフレッシュ青菜、ローマトマト、おろしきゅうり、モデナ産の熟成バルサミコ酢ドレッシング

**Insalatine di Campo con Formaggio di Capra, Pomodori e Olive Nere**

ベビーほうれん草、サルディーニャ産ゴートチーズ、トマトとカラマタ産オリーブ添え、デリケートなレモン・オレガノ・ビネグレットソース

**Classic Caesar Salad prepared Tableside**

*Tender Romaine Lettuce tossed in Homemade Caesar Dressing, served with Anchovies and Toasted Croutons and topped with Parmigiano Reggiano Shavings*

テンダーロメインレタスのシーザーサラダ、アンチョビとクルトン添え、パルメザンチーズがけ



## I Secondi: メイン

### \*Filetto di Manzo alla Fiorentina con Crosta al Gorgonzola

牛ヒレ肉ステーキ、ゴルゴンゾーラチーズ、ガーリックほうれん草のソテーとコーンのポレンタ、ブルネロ産赤ワインソース

### Osso Buco alla Milanese

ポルチーニ茸風味の仔牛のすね肉のオープン焼き、サフランリゾット添え

### \*Costate di Vitello a Modo Tuo

ミルク育ちの骨付き仔牛肉のチョップ、お好みのスタイルで

*Grilled to perfection and topped with Sautéed Piedmonte Wild Porcini Mushroom Sauce Pounded thin, lightly breaded and sautéed in Lemon-Infused Extra Virgin Olive Oil Vinaigrette, crowned with Trio of Diced Roma Tomatoes, Radicchio and Arugula*

- ・仔牛肉のグリル (Grill)、ピエドモンテ産天然ポルチーニ茸のソテーのソース
- ・薄切り肉のパン粉焼き (Breaded and sautéed)、レモン風味のエクストラバージンオリーブオイルのピネグレットソース

### \*Scaloppine di Vitello a Modo Tuo

仔牛の薄切り肉のスカロピーネ、お好みのスタイルで

- ・Marsala – 熟成マルサラワインソースのソテー
- ・Al Limone – フレッシュセロリで仕上げたレモンソース

### \*Costolette d'Agnello avvolte nel Pancetta Toscana

パンチェッタ (ベーコン) で巻いた子羊のあばら肉のロースト、ガーリックとローズマリー風味のポテトのロースト

### Suprema di Pollo arrotolato con Prosciutto di San Daniele

サンダニエル産生ハムで巻いた平飼い鶏の胸肉、マッシュポテトとほうれん草のバルサミコ風味

### Costate di Maialino Toscano con Provolone, Ricotta, Tartufo e Salsa di Castagne e Marsala

トスカナ産放牧豚のチョップの鍋焼き、プロボローネチーズ、スモークリコッタチーズとトリュフ詰め、マルサラ産クルミのデミグラスと3種のクリーミーコーンソース

### \*Aragosta Fra Diavolo con Tagliolini Freschi

ロブスターのソテー、フレッシュガーリック、スパイシーチリペッパー、イタリアンパセリ、完熟トマトを生タリオリーニパスタにのせて

### \*Filetto di Branzino Dorato con Limoni di Sorrento e Capperi

スズキのフィレ、ソレント産レモン、ケッパーと白ワインソースの鍋焼き、野菜のグリルと新じゃがいものロースト、フレッシュパセリとガーリック風味のオリーブオイル仕上げ

### \*Sogliola alla Mugnaia con Patate al Vapore

舌平目のソテー、レモン、パセリ、バターソース、蒸しポテト添え

## Contorni – Side Dishes: 副菜

全てのメインコースはローズマリー風味のローストポテトを添えてご提供します



その他、下記の副菜もご用意しています

- ・ガーリックマッシュポテト
- ・本日の蒸し野菜
- ・グリーンアスパラガスのソテー、青ねぎ添え
- ・ほうれん草ときのこのガーリック炒め
- ・グリル野菜の盛り合わせ

\*衛生上のご注意：生または加熱が不十分な肉、魚介類、卵を摂取すると、特定の疾患がある場合は特に、食中毒を発症する危険が高まる場合があります。

## **Dolci: デザート**

### **Lasagne al Cioccolato**

ココアクリームをはさんだリッチなチョコレートガナッシュ、ローストピスタチオのソース

### **Cannoli di Ricotta con Salsa di Ciliege al Marsala**

シチリア産シトラス風味のリコッタクリームの手作りカノーリ、マルサラ産チェリーソース

### **Semifreddo di Zabaione con Crema al Cioccolato e Rum**

バカルディラムに浸したイタリアンスポンジケーキ、ココアとコーヒーのカスタード、チョコレートラムソースがけ

### **Tiramisú**

クラシックなイタリア名物、マスカルポーネクリーム、エスプレッソに浸したスポンジ、アマレットと熟成ブランデー

### **Panna Cotta con Frutti di Bosco al Balsamico Invecchiato**

バニラパンナコッタ、赤いベリーのコンポート

### **Caramelized New York Cheesecake**

キャラメルニュージャージー・チーズケーキ

### **Crème Brûlée**

クレームブリュレ

### **Granny Smith Apple Crumb Pie**

おばあちゃんのアップルパイ

### **Seasonal Fresh Fruit Plate**

季節のフレッシュフルーツ