TOSCANA

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ァレラと完熟トマト、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

Involtini 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、スパイシー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ァレラチーズのせ

TOSCANA

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
ベシャメルソース、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ードの生パスタ

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

TOSCANA

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ブン焼き、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ビネグレットソース

*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
トスカー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

TOSCANA

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
キャラメルのニューヨーク・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