

Il Tono della Campana

～鈴の音色～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

TAGLIATELLE CON CAVOLO NERO E GUANCIALE

"Tagliatelle" with black cabbage and guanciale sauce
“タリアテッレ” 黒キャベツのソースとグアンチャーレ

RISOTTO ALLA PESCATORE

Fisherman-style seafood risotto
魚介のスーゴで炊き上げたリゾット “漁師風”

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Japanese "Wagyu" sirloin with truffle sauce
和牛サーロイン肉のグリリアータ トリュフソース

SEMIFREDDO DI PANETONE CON SALSA DI GLUHWEIN

Panettone parfait with mulled wine sauce
パネトーネのパルフェ
森の実グリューワインソースとともに

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

13,500

Traditional Italian Flavor

イタリア浪漫紀行

~郷土料理を訪ねて~ 『イタリア北部を巡って』

イタリアの各州の郷土料理をお楽しみ頂けるシェフの特別コースです
今回は北部イタリアをご紹介します

【ロンバルディア州から】

AFFUMICATO D'ANATRA CON INSALATA DI BURRATA E FREGOLA

Smoked Challans duck with strawberry and Burrata cheese salad

シャラン産鴨胸肉のアフミカート 苺とブッラータのインサラータ

【トスカーナ州から】

TAGLIATELLE CON CAVOLO NERO E GUANCIALE

"Tagliatelle" with black cabbage and guanciale sauce

“タリアテッレ” 黒キャベツのソースとグアンチャーレ

【リグーリア州から】

RISOTTO ALLA PESCATORE

Fisberman-style seafood risotto

魚介のスーゴで炊き上げたリゾット “漁師風”

【リグーリア州から】

VAPOLE DI ROMBO E GNOCCHI CON BRODO E OLIO

Steamed flounder and lily bulb gnocchi with turnip broth and herbal oil

天然平目のヴァポーレと百合根のニョッキ
蕪のブロードとハーブオイルのエッセンス

【フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州から】

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE E GULASH

Grilled Japanese beef filet with stewed cheek meat

和牛フィレ肉のグリリアータとほほ肉のグーラッシュ

【ピエモンテ州から】

SEMIFREDDO DI PANETONE CON SALSA DI GLUHWEIN

Panettone parfait with mulled wine sauce

パネトーネのパルフェ
森の実グリューワインソースとともに

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソまたは紅茶

17,000

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

SALMONE E CAVIARE CON GRIGLIATA DI MELANZANE

Lightly cooked salmon, caviar and marinated grilled eggplant

サーモンのセミクルードとキャビア スパイスを利かせた焼き茄子のマリナート

BRASATO CON MELA E PASTINACA

Braised beef cheek with apple and parsnip

牛ほほ肉のブラザート 林檎とパースニップ

TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI, GUANCIALE E BARDANA

Tagliatelle with porcini mushroom, guanciale and burdock served with fresh truffle

ポルチーニ茸の“タリアテッレ” グアンチャーレと牛蒡

フレッシュトリュフのサービス

RISOTTO VINO ROSSO E BARBABIETOLE CON PEPERONE VERDE E ANATRA

Red wine and beet risotto with green pepper and wild duck

赤ワインとビーツのリゾット グリーンペッパーと鴨肉とともに

DENTICE IN PADELLA ALLO SPUMANTE CON INSALATA DI GAMBERO

Grilled alfonso in chamomile-flavored sparkling wine sauce with warm lobster salad

金目鯛のインパデッラ カモミールの香るスパマンテのソース

温かいオマール海老のインサラータと透明なクロッカント

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E SALTATO DI FEGATO CON CREMA DI CASTAGNA E SALSINA DI TARTUFO

Grilled Saga beef filet and foie gras with chestnut cream and black truffle sauce

佐賀牛フィレ肉のグリリアータとフォアグラのサルタート

栗のクレマと黒トリュフのソース

FICO E CANNOLO

Fig and cannolo

無花果とカンノーロ 冬宵の雲海

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

21,000

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツァレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ
モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル——2,850

INSALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo-style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,400

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,600 Large 50g: 25,500

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,600

AFFUMICATO D'ANATRA CON INSALATA DI BURRATA E FREGOLA

Smoked Challans duck with strawberry and Burrata cheese salad

シャラン産鴨胸肉のアフミカート 苺とブッラータのインサラータ——3,700

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ・パスタ・リゾット

MINISTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI
Seasonal twelve-vegetable minestrone soup
12種類の野菜で作ったミネストローネスープ——1,850

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO
Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce
オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,700

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE
Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce
海の幸の自家製スパゲッティ 滑らかなオマール海老のソース—— 3,600

TAGLIATELLE CON CAVOLO NERO E GUANCIALE
"Tagliatelle" with black cabbage and guanciale sauce
“タリアテッレ” 黒キャベツのソースとグアンチャーレ——2,800

TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO E PORCINI FUNGHI
"Tagliatelle" with beef stewed in red wine and porcini sauce
“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉とポルチーニ茸の軽いラグーソース——3,300

RISOTTO ALLA PESCATORE
Fisberman-style seafood risotto
魚介のスーゴで炊き上げたリゾット “漁師風” ——3,500

RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO
CON SALTATE FEGATO E SALSA DI SANGRIA
Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with sautéed foie gras and sangria sauce
パルメジャーノ・レッジャーノとマスカルポーネのリゾット
フォアグラのソテー サングリアソース—— 3,600

※当レストランで使用しているお米はイタリア産カルナローリ米 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

RANA PESCATORICE E INPADELLA DI SCAMPI
Pan-sauteed monkfish and scampi wrapped in crepinette with ginger
クレピネットで包んだ鮫鱈とスカンピのインパデッラ
～身体が温まるジンジャー風味で～——5,000

VAPOLE DI ROMBO E GNOCCHI CON BRODO E OLIO
Steamed flounder and lily bulb gnocchi with turnip broth and herbal oil
天然平目のヴァポーレと百合根のニョッキ
蕪のブロードとハーブオイルのエッセンス——6,650

DENTICE IN PADELLA ALLO SPUMANTE CON INSALATA DI GAMBERO
Grilled alfonsino in chamomile-flavored sparkling wine sauce with warm lobster salad
金目鯛のインパデッラ カモミールの香るスプマンテのソース
温かいオマール海老のインサラータと透明なクロッカント—— 7,350

PESCE ALL'AQUA PAZZA
Stewed gurnard and sea clam (Accept from 2 people)
ほうぼうのアクアパッツァ (2名様から) —— 9,000

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——6,450

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ——8,200

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI
Sautéed Japanese "Kuroge-Wagyu" fillet with foie gras pate and truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
ロッシーニスタイル トリュフのソース—— 9,000

LOMBATA DI MANZO GLIgliATO
CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ
彩り野菜のグリルとともに (2名様から) —— 17,850