

FOGIE D'AUTUNNO

～紅葉～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

TAGLIOLINI CON PORCINI, MOZZARELLA, CAVOLFIORE VIOLA E MAGGIONRANA

Tagliolini with porcini, mozzarella cheese, purple cauliflower, and marjoram

タリオリーニ

ポルチーニ茸 モッツアレラ 紫カリフラワー マジョラム

BARBOTTA CON SALSICCIA AFFUMICATA, ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTO

Barley with smoked salsiccia, pumpkin, Gorgonzola cheese, and Amaretto

大麦

サルシッチャ 南瓜 ゴルゴンゾーラ アマレット 燻製

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce

和牛サーロイン

トリュフ

CARAMELIZATA MELE E CASTAGNA CON TARTA ALLA NOCCIOLA E GELATO

Caramelized apple and chestnut with hazelnut tart and gelato

りんご 栗 ヘーゼルナッツジェラート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

14,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Foresta d'autunno
～秋の森～

TONNO CON FUNGHI FERMENTATI E FICHI

Bonito with fermented mushroom and fig

鰯

発酵マッシュルーム 無花果

TAGLIOLINI CON PORCINI, MOZZARELLA, CAVOLFIORE VIOLA E MAGGIONRANA

Tagliolini with porcini, mozzarella cheese, purple cauliflower, and marjoram

タリオリーニ

ポルチャーニ茸 モッツアレラ 紫カリフラワー マジョラム

BARBOTTA CON SALSICCIA AFFUMICATA, ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTO

Barley with smoked salsiccia, pumpkin, Gorgonzola cheese, and Amaretto

大麦

サルシッチャ 南瓜 ゴルゴンゾーラ アマレット 燻製

ROMBO CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, YOGURT E OLIVE

Flatfish with grilled eggplant, yoghurt, and olive

平目

焼き茄子 ヨーグルト オリーブ

BISTECCA DI CONTREFILETTO DI MANZO
ALLA GRIGLIA CON FUNGHI SHIITAKE, KAKI E BARDANA

Grilled Wagyu beef sirloin with shiitake mushroom, persimmon, and burdock

和牛サーロインのグリリアータ

椎茸 柿 牛蒡

CARAMELIZATA MELE E CASTAGNA CON TARTA ALLA NOCCIOLA E GELATO

Caramelized apple and chestnut with hazelnut tart and gelato

りんご 栗 ヘーゼルナッツジェラート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,100

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

PIACERE SUPERBO
～極上の喜び 雲海とともに～

TONNO CON FUNGHI FERMENTATI E FICHI

Bonito with fermented mushroom and fig

鰹
発酵マッシュルーム 無花果

TAGLIOLINI CON PORCINI, MOZZARELLA, CAVOLFIORE VIOLA E MAGGIONRANA

Tagliolini with porcini, mozzarella cheese, purple cauliflower, and marjoram

タリオリーニ
ポルチーニ茸 モッツアレラ 紫カリフラワー マジョラム

BARBOTTA CON SALSICCIA AFFUMICATA, ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTO

Barley with smoked salsiccia, pumpkin, Gorgonzola cheese, and Amaretto

大麦
サルシッチャ 南瓜 ゴルゴンゾーラ アマレット 燻製

SCORFANO ROSSO MARMO MARE GRIGLIATO IN CROSTA DI SALE

Grilled red marbled rockfish in salted crust

うっかりかさごの塩釜焼き
デクパージュサービス

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON FUNGHI SHIITAKE, KAKI E BARDANA E TARTUFO NERO FRESCO

Wagyu beef fillet with shiitake mushroom, persimmon, and burdock and fresh truffle

和牛フィレ肉
椎茸 柿 牛蒡 フレッシュトリュフ

"MARE DI NUVOLE"
COMPOTTA DI MELE CON GELATO AL CARDAMOMO

"Sea of Clouds" apple compote with cardamom gelato

りんご カルダモンジェラート 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

22,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

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buffala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—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4 種のアнтиパストミスト—— 3,800

TONNO CON FUNGHI FERMENTATI E FICHI

Bonito with fermented mushroom and fig

鰹 発酵マッシュルーム 無花果—— 4,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

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

MINESTRA 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—— 1,950

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—— 3,900

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—— 3,800

**GNOCCHETTI CON FAGIOLINI DI PISELLO QUAGLIA,
ROSMARINO E RISO CROCCANTE**
Gnocchetti with quail beans, rosemary, and crispy rice
ニョケッティ うずら豆 ローズマリー 米クロッカント—— 3,200

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE
Sweet tomato and sea urchin tagliolini
高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ—— 4,700

TAGLIOLINI CON PORCINI, MOZZARELLA, CAVOLFIOR E MAGGIONRANA
Tagliolini with porcini, mozzarella cheese, purple cauliflower, and marjoram
タリアリーニ ポルチーニ茸 モッツアレラ 紫カリフラワー マジョラム—— 3,500

BARBOTTA CON SALSICCIA AFFUMICATA, ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTO
Barley with smoked salsiccia, pumpkin, Gorgonzola cheese, and Amaretto
大麦 サルシッチャ 南瓜 ゴルゴンゾーラ アマレット 燻製—— 3,700

※ディナーメニュー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

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

**PESCE SCIABOLA CON FORMAGGIO GORGONZOLA,
CRISANTEMO GHIRLANDA, MELE E SPEZIA DUKKAH**
Scabbard fish with Gorgonzola cheese, garland chrysanthemum, apple, and Dukkah spice
太刀魚 ゴルゴンゾーラ 春菊 りんご デュカスパイス—— 5,300

ROMBO CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, YOGURT E OLIVE
Flatfish with grilled eggplant, yoghurt, and olive
平目 焼き茄子 ヨーグルト オリーブ—— 7,100

SCORFANO ROSSO MARMO MARE GRIGLIATO IN CROSTA DI SALE
Grilled red marbled rockfish in salted crust
うっかりかさごの塩釜焼き デクパージュサービス—— 7,800

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO

Roasted lamb

ラムラックのロースト—— 6,900

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—— 8,750

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO
CON SALSA DI VINCOTTO**

Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce

和牛サーロイン ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

国産牛フィレ肉 季節の温野菜—— 8,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。