

# **APRENDO**

～幕開け～

## **QUATRO ANTIPASTO MISTI**

*Selection of four small appetizers*

4種のアнтиパストミスト

## **FETTUCINE AL RAGU DI FARAONA E VERDURE**

*Fettuccine pasta with spring vegetables and guinea fowl*

ほろほろ鶏のラグーと早春野菜のフェットチーネ

## **RISO DI SUPMANTE CON GRANCHIO E CAVOLO NERO**

*Sparkling wine-flavored risotto with crab and black cabbage salad*

スパマンテのリゾット

ずわい蟹と黒キャベツのインサラータとともに

## **GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON CONFIT DI CIPOLLO PROFUMO DI CARDAMOMO**

*Grilled Japanese "Wagyu" sirloin beef with cardamom-flavored onion confit in broth*

和牛サーロインのグリリアータ カルダモンの香るオニオンコンフィのスーゴ

## **MOUSSE DI RICOTTA CON GELATO DI CIOCOLATO BIANCO**

*Ricotta cheese mousse and white chocolate ice cream*

リコッタチーズムース椿仕立て

ホワイトチョコレートのジェラート添え

## **CAFÉ, ESPRESSO O TE**

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

**13,000**

## **CAMELLIA DI COLLE**

～椿の丘～

### **TONNO, FAGIOLI BIANCO E PURE DI AVOCADO. BAGNA FREIDA**

*Three kinds of tuna, white kidney bean  
and avocado puree bagna freida-style*

3種の味わいに仕立てた鮪  
白いんげん豆とアボカドのピューレ、バーニャFREIDA風味

### **FETTUCINE AL RAGU DI FARAONA E VERDURE**

*Fettuccine pasta wrapped in seasonal spinach  
with spring vegetables and guinea fowl*

ちぢみほうれん草で包んだ早春野菜と  
ほろほろ鶏のフェットチーネ

### **RISO DI SUPMANTE CON GRANCHIO E CAVOLO NERO**

*Sparkling wine-flavored risotto  
with crab and black cabbage salad*

スプマンテのリゾット  
ずわい蟹と黒キャベツのインサラータとともに

### **INPADELLA DI SCORFANO CON CAVOLFIORE E SALSA DI GAMBERO, VINO ROSSO**

*Grilled rockfish and cauliflower, lobster and red wine sauce*

めばるのインパデッラと滑らかなカリフラワー  
甲殻と赤ワインのソース

### **GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E COSCE DI ANATRA ASSORTIMENTO DI CONDIMENTO**

*Grilled Japanese "Wagyu" filet meat, duck thigh confit, condiments*

和牛フィレ肉のグリリアータと鴨もも肉のコンフィ  
色々なコンディメント

### **MOUSSE DI RICOTTA CON GELATO DI CIOCOLATO BIANCO**

*Ricotta cheese mousse and white chocolate ice cream*

リコッタチーズムース椿仕立て  
ホワイトチョコレートのジェラート添え

### **CAFÉ, ESPRESSO O TE**

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

16,500

# PIACERE SUPERBO

～極上の喜び～

## CRATELLO DI GIBELLO CON MOSTARDA

*Cratello di Gibello with butter and sweet mustard*

クラテッロ・ディ・ジベッロ 軽く仕上げたバターとモスタルダとともに

## GAMBERO DI INPANATO CON SALSA DI CHECCA E PATATA

*Grilled shrimp with checca sauce, potato espuma*

赤座海老のインパナート香草風味

フルーツトマトのケッカソースとじゃがいものエスプーマ

## PAPPARDELLE AL RAGU DI CONIGLIO E VERDURE

*Pappardelle pasta with stewed rabbit and spring vegetable sauce*

パッパルデッレ ウサギと春野菜のラグーソース

## RISO DI PARMIGIANO REGGIANO CON UOVO E ASPARAGI

*Parmigiano Reggiano risotto with scrambled egg and asparagus*

リゾットパルミジャーノ・レッジャーノ 滑らかなスクランブルエッグと2色のアスパラガス

## SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON PURE DI YURINE E CAVIALE

*Sole meuniere with Sambuca-flavored puree of lily bulb and caviar*

平目のムニャイア

サンブーカで香り付けした百合根のピューレとキャビア添え

## GRIGLIATA DI MANZO CON LASAGNA E SALSA DI VINO ROSSO E TARTUFO NERO

*Grilled Saga beef filet and eggplant lasagna with "Barolo" red wine sauce and black truffle*

佐賀牛フィレ肉のグリリアータと米茄子のラザーニャ

バローロソース 黒トリュフのシェービング

## BOMBA DE CHOCOLATA

*"Bomba de Chocolata" with berry and vincotto sauce*

ボンバ・ディ・ショコラータ 色々なベリーが入ったビンコットソース

## CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

20,000

## GLI ANTIPASTI

### APPETIZERS

#### 前菜

#### MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

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

モッツア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—— 2,800

#### INASALATA 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—— 3,300

#### 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: 4,500 Large 50g: 25,000

#### 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—— 3,500

#### TONNO, FAGIOLI BIANCO E PURE DI AVOCADO. BAGNA FREIDA

*Three kinds of tuna, white kidney bean and avocado puree bagna freida-style*

3種の味わいに仕立てた鮪  
白いんげん豆とアボカドのピューレ、バーニャFREIDA風味—— 3,600

**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——1,800

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—— 3,600

SPAGHETTI FRESCI 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—— 3,500

FETTUCINE AL RAGU DI FARAONA E VERDURE  
*Fettuccine pasta wrapped in seasonal spinach with spring vegetables and guinea fowl*  
ちぢみほうれん草で包んだ早春野菜とほろほろ鶏のフェットチーネ——3,200

RISO DI SUPMANTE CON GRANCHIO E CAVOLO NERO  
*Sparkling wine-flavored risotto with crab and black cabbage salad*  
スプマンテのリゾット  
ずわい蟹と黒キャベツのインサラータとともに——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—— 3,500

RISO DI GAMBERO E CAPESANTE CON POMODPRO E BASILICO  
*Lobster and scallop risotto with marinated tomato and basil*  
オマール海老と帆立のリゾット 爽やかなトマトとバジルのマリネ—— 3,500

※当レストランで使用しているお米は国産米イタリア種 100%でございます

**I PESCI E I CROSTACEI**  
**FISH AND SHELLFISH**  
魚料理

INPADELLA DI DENTICE E VAPOLE DI VONGOLA CON SALSA DI CAVOLO

*Steamed sea bream and sea clam with two kinds of cabbage sauce*

真鯛のインパデッラと蛤のヴァポーレ

2種のキャベツソース——5,500

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

*Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce*

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ

スパマンテ風味のクリームソース——6,300

INPADELLA DI SCORFANO CON CAVOLFIORE E SALSA DI GAMBERO, VINO ROSSO

*Grilled rockfish and cauliflower, lobster and red wine sauce*

めばるのインパデッラと滑らかなカリフラワー

甲殻と赤ワインのソース——6,500

ARROSTO DI TONNO CON MELA VERDE E SALSA AL CETRIOLO

*Herb-flavored roasted tuna with green apple and cucumber sauce*

天然塩を塗してレアに仕上げた本鮪のアロースト ハーブ風味

青りんごとチェトリオーロのソース——7,200

ARROSTO DI DENTICE CROSTA DI SALE

*Roasted herb-flavored sea bream in salted crust*

真鯛の塩釜包み焼き 香草風味 (2名様から) ——8,800

**LE CARNI**  
**MEAT AND POULTRY**  
肉料理

ARROSTITTO DI AGNIELLO  
*Roasted lamb*  
ラムラックのロースト——6,300

GRIGLIA GIAPPONESE MAIALE “HIMURO MAIALE” CON CREMA DI NOCE  
*Grilled Japanese Himuro pork with walnut cream sauce*  
氷温で熟成させた群馬県産氷室豚のグリリアータ 胡桃のクリームソース——4,500

OSSO BUCCO IN UMIDO  
*Stewed osso bucco*  
オッソブッコの煮込み——4,800

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——8,000

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI  
*Sautéed Japanese “Kuroge-Wagyu” filet 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—— 8,800

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) —— 17,500