

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

ルッコラのズッパ 鮎とタデのオイル

Rocket salad(Arugula) Soup – with Ayu and Tade(water pepper) oil

Antipasto 1

ディール風味のサワラ フェンネルのソース オカヒジキ添え

Spanish mackerel marinated with herbs, fennel sauce and saltwort

Antipasto 2

タコの低温調理 トリッパのソース 白インゲン豆のピューレ

Boiled octopus with trippa sauce and white kidney bean puree

Primo Piatto 1

甲イカとイカスミのソース キタツラ フルーツトマトのケッカソース

*Chitarra with squid ink sauce – fresh tomato and caper sauce
with sea urchin*

Primo Piatto 2

穴子の焼き煮 赤ワインソース 黒米のリゾット

Black rice Risotto – conger eel simmered in red wine sauce

Secondo Piatto

ハーブでマリネしたチンタセネーゼ豚のグリル レンズ豆と伏見とうがらし

Grilled pork marinated with herbs, lentil and long pepper

(Formaggio)

4種のチーズソース 自家製ニョッキ (20g・40g・60g)

Gnocchi with cheese sauce

Dolce 1

杏仁豆腐と梅干のソルベ アマレットのジュレ

Almond tofu and Ume sorbet with amaretto jelly

Dolce 2

チェリーのクラフティ 枝豆のアイス添え

Clafoutis aux cerises with soy bean ice cream

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours


PONTE DEL PIATTO

2018年6月ディナーコース