

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

グリーンピースのズッパ 天使の海老を詰めたヒイカ添え

Green pea Soup – with squid and shrimp

Antipasto 1

初ガツオのタルタル イチゴとトマトのソース

Tartare of Bonito with strawberry and tomato sauce

Antipasto 2

サワラの低温ロースト わかめと新玉ねぎのソース 空豆と田ゼリのフリット

*Roast Spanish mackerel with seaweed and new onion cream sauce,
fava beans and fried Japanese parsley*

Primo Piatto 1

ホタルイカのラグーソース ニョケッティ ミヨウガダケ添え

Gnocchetti – firefly-squid ragout sauce with Japanese ginger

Primo Piatto 2

シラス・竹の子・金華豚のポルペッティ リゾット 桜海老のフリット

*Risotto – whitebait, bamboo shoot and pork porpetti
with fried Sakura shrimp*

Secondo Piatto

フランス産仔牛モモ肉のロースト ジュのソース 季節野菜添え

Roast veal with veal soup stock sauce, vegetables

(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

よもぎの牡丹餅

Mochi and rice ice cream with mugwort

Dolce 2

ブルーチーズのスフレとグレープフルーツ ヌガーモンテリマールのソルベ

Blue cheese soufflé and grapefruit with Nougat Montélimar sorbet

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours

**PONTE DEL PIATTO**

2018年4月ディナーコース