

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

南瓜のズッパ バッカラマンテカート

Pumpkin soup with cod paste

Antipasto 1

帆立貝 カリフラワー ポレンタ

Sautéed scallop with cauliflower puree and polenta

Antipasto 2

牡蠣 春菊と蕪のソース ポワローのグラタン

Oyster Meuniere and leek gratin

with turnip, oyster and garland chrysanthemum sauce

Primo Piatto 1

雲丹のリゾット 温卵ソースと金時人参

Risotto – sea urchin with egg sauce and carrot salad

Primo Piatto 2

蓮根とエゾ鹿のラグー タリアテッレ

Tagliatelle – venison and lotus root ragout sauce with grated cheese

Secondo Piatto

山うずらのロースト マスタードクリームソース 菊芋

Roast partridge with liver, mustard and cream sauce, Jerusalem artichoke

(Formaggio)

4種のチーズソース ニョッキ (20g・40g・60g)

Gnocchi with cheese sauce

Dolce 1

あんぽ柿 コーヒー カンノーリ

Coffee flavored cannoli and ricotta ice cream

with partially-dried Japanese persimmon

Dolce 2

くきほうじ茶アイスと安納芋 コミス (洋梨) のソルベ

Fried sweet potato and roasted green tea ice cream with pear sorbet

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours


PONTE DEL PIATTO

2018年11月ディナーコース (予告なしに内容が変わる場合がございます)