

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

ズッキーニの冷製スープ モルタデッラとイカ

Zucchini Soup in cold – with mortadella, squid and dill oil

Antipasto 1

ヒラメと揚げナスのコンソメマリネ 緑のガスパチョ

*Marinated left-eyed flounder and fried eggplant with consommé,
green gazpacho*

Antipasto 2

金目鯛のヴァポーレとズッパ デイ ペッシェソース

*Alfonsino, mussel, shrimp, wax gourd and Yuba
with star anise, bisque, miso and fish soup stock sauce*

Primo Piatto 1

真ダコ・オリーブ・パンテレリア産ケッパーのラグーとインゲン豆 パッケリ

Paccheri – octopus, olive and caper ragout sauce with haricot and shiso

Primo Piatto 2

アワビとアーティチョークのカルボナーラ仕立て スパゲッティ

Spaghetti – abalone, artichoke and egg yolk sauce with green laver powder

Secondo Piatto

ホロホロ鳥のロースト ポルチーニのピューレとマスタード風味のソース

Roast guinea fowl with porcini puree and mustard sauce

(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

マッコリ風味のババとプラムのソルベ

Baba and Makgeolli with plum sorbet

Dolce 2

マンゴーのカタラーナ 麦茶のアイス添え

Mango crema catalana with barley tea ice cream

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours

**PONTE DEL PIATTO**

*仕入の状況等でメニューが予告なしに変わる場合がございます。

2018年8月ディナーコース