

IL MENU DEL GIORNO ・ 日替わりコース

1 Antipasto, 1 Primo piatto, 1 Secondo, 1 Dolce

前菜1品、パスタ1品、メイン料理1品、デザート1品

One Appetizer, One Pasta dish, One Main dish, One Dessert

6.000円 (6,600円税込)

(One person price, course available from 2 people, table and service charges & hot drinks not included)

(お一人様の税込価格・二人様より・ホットドリンク、サービス料、席料別途)

MENU VENEZIA APRILE E MAGGIO

4 & 5月 ヴェネチア コース

Chicchetto

一口前菜 ・ One bite appetizer

ANTIPASTO ・ 前菜

Gamberi spadellati con budino di capesante e salsa di sedano rapa

海老を乗せたホタテのプリン 根セロリソース

Prawns sautéed with scallops pudding and celeriac cream sauce

&

Asparagi bianchi con speck, uovo "onsen" e salsa alla bassanese

ホワイトアスパラガスのボイル スペックと温泉卵と共に 卵とヴィネガーソース

White asparagus, speck and soft boiled egg, Bassano style egg and vinegar sauce

PRIMI PIATTI ・ パスタ

Risotto agli asparagi bianchi e taleggio

ホワイトアスパラガスのタレージョチーズ入りリゾット

Risotto with white asparagus and taleggio cheese

&

Bigoli all'anatra e piselli

自家製ビゴリ グリーンピース入り鴨ラグー

Home made thick spaghetti, roasted duck ragout and green peas

SECONDI ・ 魚料理又は肉料理

Trancia di pesce con finocchio gratinato e polenta pasticciata al gorgonzola

鮮魚のソテー 白ワインソース ウイキョウグラタンとゴルゴンゾーラ入りのポレンタ添え

Today's white fish sautéed, served with fennel gratin and gorgonzola flavored fresh polenta

又は・or

Guancia di maiale in umido al soave con purea di patate e asparagi bianchi al burro

豚頬肉のソアヴェ煮込み ホワイトアスパラガスとマッシュポテト添え

Pork cheek stew in "Soave" wine, mash potato and white asparagus

IL DOLCE ・ デザート

Panna cotta alle fave, cialda allo zenzero e mandorle

そら豆のパンナコッタ 生姜風味とアーモンドのラングドシャール添え

Stefano original broad beans panna cotta, ginger and almonds langue-de-chat

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea included

8.000円 (8,800円税込)

(お一人様のあたり・二人様より) (One person price, course available from 2 people)