Venezia Course

１１月　ヴェネチアコース

Small Bite ・一口前菜

A small complimentary bite from the chef

Appetizers ・ 前菜

イワシのサオール ポレンタ添え

Sardines "saor" with polenta

•

鶏レバーのパテ　キノコを添えて　カボチャソース

Chicken liver pâté with mushrooms, on a pumpkin cream sauce

Pasta・ パスタ料理

ガルガーティ メカジキとうずら豆のトマトソース

Gargati with swordfish and borlotti beans in tomato sauce

Fish ・魚料理

アンコウとポルチーニ茸の煮込み マッシュポテト添え

Monkfish stew with porcini mushrooms and cream, mashed potato

or・又は

Meat・肉料理

和牛レバーのパンチェッタ巻きオーブン焼き マルサラワインソース

Japanese beef liver wrapped in pancetta and baked, Marsala wine sauce

Dessert・デザート

リンゴのフリット 自家製シナモンジェラート添え

Apple fritter with homemade cinnamon gelato

コーヒー、エスプレッソ、紅茶

Coffee, Espresso, Tea