

PRUGNA

～梅～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

TAGLIOLINI CON UOVO DI MERLUZZO E PORRO

Tagliolini pasta with soft roe and leek

真鱈白子と九条葱のタリオリーニ

RISOTTO PORCINI E ANATRA

Duck breast with porcini mushroom risotto

塩麴で柔らかく仕上げた鴨胸肉のコンフィとポルチーニ茸のリゾット

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Japanese "Wagyu" sirloin with truffle sauce

和牛サーロイン肉のグリリアータ トリュフソース

TORTA DI CIOCCOLATO E BARBABIETOLA

Chocolate tart and beets

チョコレートのトルタとビーツ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

12,000

All'inizio della primavera nel bosco

早春の森

SEMI-CRUDO SALMONE E CREMA DI CAROTA CON MIMOLET

Salmon with carrot-flavored cream and Mimolette cheese, flavored with orange

サーモンのセミクルード 京人参のクレマとミモレット オレンジの香り

TAGLIOLINI CON UOVO DI MERLUZZO E PORRO

Tagliolini pasta with soft roe and leek

真鱈白子と九条葱のタリオリーニ

RISOTTO PORCINI E ANATRA

Duck breast with porcini mushroom risotto

塩麴で柔らかく仕上げた鴨胸肉のコンフィとポルチャーニ茸のリゾット

INPADELLA DI SOGLIOLA E RAGU CON MALTAGLIATI LAMPADINA DEL GIGLIO E GORGONZOLA FONDUTA

Grilled flatfish and maltagliati pasta with melted Gorgonzola cheese and lily bulb

天然平目のインパデッラとそのラグーのマルタリアーティー

百合根とゴルゴンゾーラのフォンドゥータ

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO E PEPOSO DI GUANCIA DI MANZO

Grilled Japanese beef filet and stewed beef cheek

和牛フィレ肉のグリリアータと牛ほほ肉のペポーズ

TORTA DI CIOCCOLATO E BARBABIETOLA

Chocolate tart and beets

チョコレートのトルタとビーツ

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

15,300

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び 雲海とともに～

BOLLITO DI LINGUA DI MANZO CON SALSA DI TONNATO

Stewed beef tongue with tuna sauce

牛タンのボッリート “アフミカート” トンナートソース

FRITTO DI RANA PESCATORICE CON SALSA DI PEPERONE

Anglarfish with sour bellpepper sauce

カダイフを巻いた鮫鰯のフリット 酸味を利かせたパプリカのソース

UOVO DI MERLUZZO E PORRO CON TARTUFO FRESCHI

Chitarra pasta with cod roe and KUJO leek served with fresh truffle

真鱈雲子と九条ネギの“キタッラ” フレッシュトリュフのサービス

RISOTTO DI GRANCHIO E MOULLESCHI CON MASCARPONE

Snow crab and dried mussle risotto with mascarpone

ずわい蟹と干し貝柱のリゾット マスカルポーネのスキューマ

VAPOLE DI SOGLIOLA CON FREGORA E ZUPPA DI GAMBERO

Steamed flounder and fregula in lobster soup

平目のヴァポーレ フレーグラとオマール海老のブロード

GRIGLIATA DI MANZO E SALTATE DI FEGATO CON TALEGGIO E BARBABIETOLE

Grilled Japanese “Wagyu” beef filet with foie gras in taleggio fondue

佐賀牛フィレ肉のグリリアータとフォアグラのサルタート

タレージオチーズのフォンドゥータとビーツのコントロールノ

SEMIFREDDO DI CASSIS E NOCCIOLE CON SALSA DI ARANCIA ROSSA

Cassis and hazelnuts semi-fredo with blood orange sauce

雲海に包まれたカシスとヘーゼルナッツのセミフレッド

紅色のブラッドオレンジソース

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

18,500

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツアレラbuffアラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル——2,590

INSALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,060

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,170 Large 50g: 23,150

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,240

AFFUMICATO DI SERIOLA E INSALATA CON MELA E CAVALFIORE

Smoked yellowtail, apple and cauliflower salad with cauliflower and horse-radish

寒鰯のアフミカートと林檎とカリフラワーのインサラータ

カリフラワーとレフォールのクレマ——3,330

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI
Seasonal twelve-vegetable minestrone soup
12種類の野菜で作ったミネストローネスープ——1,670

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO
Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce
オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ
鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,330

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE
Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce
海の幸の自家製スパゲッティー 滑らかなオマール海老のソース—— 3,240

UOVO DI MERLUZZO E PORRO CON TARTUFO FRESCHI
Chitarra pasta with cod roe and KUJO leek served with fresh truffle
真鱈雲子と九条ネギの“キタッラ” フレッシュトリュフのサービス ——3,240

CHITARRA CON RAPA E TIEPIDO DI CALAMARI
Chitarra pasta with turnip and squid sauce
“キタッラ” 黄色い蕪のソースと甲イカのティエピド——2,960

RISOTTO CON UOVO DI MERLUZZO E RAPA
Soft roe and turnip risotto
真鱈白子と蕪のリゾット——2,850

RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO
CON SALTATE FEGATO E SALSA DI SANGRIA
Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with sautéed foie gras and sangria sauce
パルメジャーノ・レッジャーノとマスカルポーネのリゾット
フォアグラのソテー サングリアソース—— 3,240

※当レストランで使用しているお米は国産米イタリア種 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

MUGNAIA DI DENTICE
CON CREMA DI PORCINI FUNGHI E CIPOLLA
Sea bream meunuer with porcini mushroom and onion
真鯛のムニエル ポルチーニ茸のクレマと玉葱のスキューマ——4,520

DENTICE ROSSO CON CAVOLO NERO E SALSA DI LACCUGA DI MARE
Red snapper with cabbage puree and sea lettuce
金目鯛の低温コンフィ
黒キャベツのペストーとあおさ海苔のスキューマ——6,020

VAPOLE DI SOGLIOLA CON FREGORA E ZUPPA DI GAMBERO
Steamed flounder and fregula in lobster soup
平目のヴァポーレ
フレーグラとオマール海老のブロード—— 6,670

PESCE ALL'AQUA PAZZA
Stewed gurnard and sea clam(Accept from 2 people)
ほうぼうのアクアパッツァ (2名様から) —— 8,150

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTTO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——5,830

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,440

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ——7,410

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON FEGATO E SALSA DI TARTUFI
Sautéed Japanese “Kuroge-Wagyu” fillet with foie gras pate and truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
ロッシーニスタイル トリュフのソース—— 8,150

LOMBATA DI MANZO GLIGLIATO
CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ
彩り野菜のグリルとともに（2名様から）—— 16,200