

# I tesori dell' estate

## 夏の宝物

### TORTA DI MAIS CON MASCARPONE E SALSA DI POMODORI DOLCE

*Chilled corn cake with mascarpone and cherry tomato sauce*

玉蜀黍の冷たいスフォルマート  
マスカルポーネとフルーツトマトのソース

### CAPELLINI CON SCAMPI E VONGOLE

*Capellini pasta with scampi and clams*

手長海老と貝類の冷製 “カッペリーニ”

○

Or

または

### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

### RISOTTO DEL GIORNO

*Risotto of the day*

本日のリゾット

### IMPADELLA DI BRANZINO CON SALSA DI ZUCCHINI E TAPENADE

*Grilled sea bass with zucchini sauce and tapenade*

鱸のインパデッラ スッキーニのサルサ・ヴェルデとタップナード

○

Or

または

### GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPANESE CON VERDURE MISTI STAGIONI

*Grilled beef filet with seasonal vegetables*

牛フィレのグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,000yen】

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

## Godiamuci Il Pranzo

～優雅なひととき～

### TORTA DI MAIS CON MASCARPONE E SALSA DI POMODORI DOLCE

*Chilled corn cake with mascarpone and cherry tomato sauce*

玉蜀黍の冷たいスフォルマート

マスカルポーネとフルーツトマトのソース

### CAPELLINI CON SCAMPI E VONGOLE

*Capellini pasta with scampi and clams*

手長海老と貝類の冷製 “カップリーニ”

O

Or

または

### TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

### RISOTTO DEL GIORNO

*Risotto of the day*

本日のリゾット

### IMPADELLA DI BRANZINO CON SALSA DI ZUCCHINI E TAPENADE

*Grilled sea bass with zucchini sauce and tapenade*

鱸のインパデッラ

ズッキーニのサルサ・ヴェルデとタップナード

### GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALTATE DI FEGATO E SALSA DI TARTUFO

*Grilled beef filet with sautéed foie gras and truffle sauce*

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

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

## Il Giardino Estivo

～夏の庭～

『佐賀牛特別コース』

### TRE ANTIPASTI MISITI

*Three assorted kinds of small appetizers*

3種のアンティパストミスト

### CAPELLINI CON SCAMPI E VONGOLE

*Capellini pasta with scampi and clams*

手長海老と貝類の冷製 “カップリーニ”

O

Or

または

### TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini*

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

### RISOTTO DEL GIORNO

*Risotto of the day*

本日のリゾット

### GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON SALTATE DI FEGATO E SALSA DI TARTUFO NERO

*Grilled Japanese “Wagyu” beef filet*

*with sautéed foie gras and truffle sauce*

佐賀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

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

## DOLCE

*Dessert*

デザート 下記よりお選びください

### ORIGINALE DE TIRAMISU

*Original tiramisu, Il Teatro style*

イル・テアトロオリジナルティラミス

【+470yen】

# IL TEATRO

### MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO ACERO CON COMPOSTA DI MELA

*White chocolate and maple mousse  
with apple compote*

ホワイトチョコとメープルのムース、  
りんごのコンポスタ

### 【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちの  
お客様が、ご家族や友人と一緒にご婚礼・  
宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみ  
いただけますよう細心の注意を払っており  
ますが、下記の点にご留意ください。  
ご注文の際は、スタッフにご申告下さい。

### MASCARPONE MOUSSE PROFUMO DI ALL'ARANCIA E CAMPARI CON BASILICO CREMA

*Mascarpone mousse scented with campari orange,  
with basil crema*

カンパリオレンジとマスカルポーネ、  
バジルのエスプーマ添え

### 【留意事項】

- 1、使用食材については、製造元からの情報  
をもとに確認しております。
- 2、他のメニューと同一の厨房において調理  
しているため、加工または調理過程において、  
アレルギー物質が微量に混入する可能性が  
あります。
- 3、ご注文もしくは喫食（ブッフエ等）の際、  
上記をご勘案のうえ、最終的なご判断を願  
いします。

### CROSTATA DI FICHI E GERATO CON 7 TIPI DI SPEZIE

*Fig tart and ice cream with 7 spices*

イチジクタルトと7種類のスパイスが効いた  
アイスクリームを添えて

\*食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文  
の際に係りの者にお申し付けください。

### CROSTATA DI MELE E GERATO DI LATTE

*Apple tart and milk ice cream*

温かいリンゴのトルタと  
ジャージーアイスクリーム

### CASSATA CON COMPOSTA DI ARANCIA E GALANI

*Ricotta cheese cassata with orange compote and galani*

リコッタチーズのカッサータ  
オレンジのコンポスタとガラーニ

All prices quoted are in Japanese Yen  
and subject to consumption tax  
and 10% service charge

表記料金はすべて日本円で消費税と  
10%のサービス料を別途申し受けます。