

# Bosco di il Verde

## ～新緑の森～

### INVOLTINI DI POLLO CON PISELLI E CIPOLLA

*Rolled chicken with green peas and young onion sauce*

丹波黒鶏のインボルティーニ ピゼッリと新玉葱のソース

### TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA

*Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce*

“タリオリーニ” 蛍烏賊のPUTTANESCAソース

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

### SALTATE DI AINAME CON SALSA VERUDE E SAKURA GAMBERETTI

*Sauteed fat greenling with broccolini sauce*

鮎魚女のサルターレ

菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り

O

Or

または

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

*Grilled beef filet with seasonal vegetables*

国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,650yen】

### 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

5,800

**Godiamuci Il Pranzo**  
～優雅なひととき～

**INVOLTINI DI POLLO  
CON PISELLI E CIPOLLA**

*Rolled chicken with green peas and young onion sauce*  
丹波黒鶏のインボルティニー  
ピゼッリと新玉葱のソース

**TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA**

*Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce*  
“タリオリーニ”  
蛸烏賊のプッタネスカソース

**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

**SALTATE DI AINAME  
CON SALSA VERUDE E  
SAKURA GAMBERETTI**

*Sauteed fat greenling with broccolini sauce*  
鮎魚女のサルターレ  
菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り

**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

8,900

**All'inizio dell'Estate**  
～初夏～

『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

**TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA**

*Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce*  
“タリオリーニ”  
蛸烏賊のプッタネスカソース

**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

11,000

## ANTIPASTI

*Starters*

前菜

### INVOLTINI DI POLLO CON PISELLI E CIPOLLA

*Rolled chicken with green peas and young onion sauce*

丹波黒鶏のインボルティーニ  
ピゼッリと新玉葱のソース

2,550

### SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

*Three assorted kinds of small appetizers*

アンティパストミスト三種盛り合わせ

3,100

## I PRIMI PIATTI

*First Courses*

### MINESTRA ALLA DODICIVERDURE 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

1,850

### RISOTTO ALLA MILANESE CON BRASATO DI OSSOBUCCO

*Risotto Milanese with braised osso bucco*

ミラノ風サフランリゾット  
オーソブッコのラグー添え  
グレモラータ風味

3,300

### 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

3,300

### TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA

*Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce*

“タリオリーニ”

蛸烏賊のプッタネスカソース

3,300

### SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALS 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

3,600

## SECONDO PIATTI

*Main Courses*

メインコース

### SALTATE DI AINAME CON SALS VERUDE E SAKURA GAMBERETTI

*Sauteed fat greenling with broccolini sauce*

鮎魚女のサルターレ

菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り

5,000

### GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

*Grilled beef filet with steamed vegetables*

牛フィレ肉のグリリアータ  
季節の温野菜添え

4,700

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

*Sautéed Japanese “Wagyu” beef sirloin  
with steamed vegetables*

和牛サーロインのタリアータ  
スチーム野菜添え

7,650

※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

## 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

【+550yen】

### TERRINA DI MATCHA

*Matcha terrine*

京抹茶のテリーヌ

### BABA CON GERATO DI CICCOLATA FONDENTE

*Red wine baba with dark chocolate ice cream*

赤ワインのババと

ダークチョコレートジェラート

### CANNORI E SEMIFREDDO AL TÈ PEOFUMO DI ROSEMARINO

*Cannoli filled with fermented butter cream*

*and tea semifreddo with rosemary*

発酵バタークリームのカンノーリと

紅茶のセミフレッド、ローズマリーの香り

### 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

### TORTA DI CILIEGIA E MASCARPONE CON GERATO DI CILIEGIA GRIOT

*Cherry and mascarpone tart with griotte cherry ice cream*

チェリーとマスカルポーネのトルタ

グリオットのジェラート添え

# IL TEATRO

#### 【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。

#### 【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（ブッフェ等）の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いいたします。

\*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。\*

*Prices include consumption tax,  
but a service charge of 10% will be collected separately.*

料金は消費税を含みますが、  
別途サービス料10%を申し受けます。