

## Bosco Estivo

～夏の森～

### ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO, PEPPERONATA E CETRIOLO MARINATO

*Conger eel with black rice, peperonata, and cucumber*

穴子 黒米 ペペロナータ 胡瓜

### FEDELINI CON MAIS DOLCE E PROSCIUTTO CRUDO ALLA CARBONARA

*Carbonara federini with sweet corn and prosciutto*

フェデリーニ カルボナーラ とうもろこし 生ハム

O

*or*

または

### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

### PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO

*Swordfish with tomato and fermented yogurt*

太刀魚 トマト ヨーグルト

O

*or*

または

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL VAPORE

*Grilled beef fillet with seasonal steamed vegetables*

国産牛フィレ肉

季節の温野菜—— +1,950yen

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【平日】 Weekdays 7,600

ペアリングワイン 3杯付 wine pairing 3 glasses +4,800yen

## Bosco Estivo

～夏の森～

### ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO, PEPPERONATA E CETRIOLO MARINATO

*Conger eel with black rice, peperonata, and cucumber*

穴子 黒米 ペペロナータ 胡瓜

### FEDELINI CON MAIS DOLCE E PROSCIUTTO CRUDO ALLA CARBONARA

*Carbonara federini with sweet corn and prosciutto*

フェデリーニ カルボナーラ とうもろこし 生ハム

○

*or*

または

### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

### PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO

*Swordfish with tomato and fermented yogurt*

太刀魚 トマト ヨーグルト

○

*or*

または

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL VAPORE

*Grilled beef fillet with seasonal steamed vegetables*

国産牛フィレ肉

季節の温野菜—— +1,950yen

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【土日祝】 Weekend 8,200

ペアリングワイン 3杯付 wine pairing 3 glasses +4,800yen

**Godiamoci Il Pranzo**  
～優雅なひととき～

**ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO,  
PEPERONATA  
E CETRIOLO MARINATO**

*Conger eel with black rice, peperonata, and cucumber*  
穴子 黒米 ペペロナータ 胡瓜

**FEDELINI CON MAIS DOLCE  
E PROSCIUTTO CRUDO  
ALLA CARBONARA**

*Carbonara federini with sweet corn and prosciutto*  
フェデリーニ  
カルボナーラ とうもろこし 生ハム

○  
or  
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI  
E RICCI DI MARE**

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*  
タリオリーニ  
高糖度トマト 雲丹— +1,450yen

**PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT  
FERMENTATO**

*Swordfish with tomato and fermented yogurt*  
太刀魚 トマト ヨーグルト

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

*Grilled beef fillet with truffle sauce*  
国産牛フィレ肉  
トリュフ

**SELEZIONE DI DOLCI**  
*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

**CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ**  
*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

**10,000**  
ペアリングワイン 4 杯付  
wine pairing 4 glasses +6,400yen

**Il Giardino**  
～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

**SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI**

*Three assorted kinds of small appetizers*  
3種のアンティパストミスト

**FEDELINI CON MAIS DOLCE  
E PROSCIUTTO CRUDO  
ALLA CARBONARA**

*Carbonara federini with sweet corn and prosciutto*  
フェデリーニ  
カルボナーラ とうもろこし 生ハム

○  
or  
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI  
E RICCI DI MARE**

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*  
タリオリーニ  
高糖度トマト 雲丹— +1,450yen

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO  
DI MANZO CON SALSA DI TARTUFO NERO**

*Grilled Kuroge Wagyu beef sirloin with truffle sauce*  
黒毛和牛サーロイン  
トリュフ

**SELEZIONE DI DOLCI**  
*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

**CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ**  
*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

**12,400**  
ペアリングワイン 3 杯付  
wine pairing 3 glasses +7,000yen

## ANTIPASTI

### Starters

前菜

#### ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO, PEPERONATA E CETRIOLO MARINATO

*Conger eel with black rice, peperonata, and cucumber*  
穴子 黒米 ペペロナータ 胡瓜

2,700

#### SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

*Three assorted kinds of small appetizers*  
3種のアンティパストミスト

3,300

## I PRIMI PIATTI

### First Courses

スープ・パスタ・リゾット

#### 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

1,950

#### FEDELINI CON MAIS DOLCE E PROSCIUTTO CRUDO ALLA CARBONARA

*Carbonara federini with sweet corn and prosciutto*  
フェデリーニ  
カルボナーラ とうもろこし 生ハム

3,200

#### 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  
滑らかなオマール海老のソース

3,800

#### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*  
タリオリーニ  
高糖度トマト 雲丹

5,300

#### 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

3,500

#### RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E SCAMPI

*Risotto with beetroot and langoustine*  
*Chef's signatur*  
赤のリゾット 手長海老とビーツ

4,500

## I SECONDI PIATTI

### Main Courses

メインコース

#### PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO

*Swordfish with tomato and fermented yogurt*  
太刀魚 トマト ヨーグルト

5,300

#### GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

*Grilled beef fillet with steamed vegetables*  
国産牛フィレ肉  
季節の温野菜

8,500

#### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

*Sautéed beef sirloin  
with steamed vegetables*  
和牛サーロイン  
スチーム野菜

9,100

#### BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

*Kobe sirloin steak*  
神戸牛サーロインのステーキ (150g)

22,500

※お米は、イタリア産カルナローリ米を使用しています。

## DOLCE

### Dessert

デザート 下記よりお選びください

# IL TEATRO

#### TIRAMISU ORIGINALE

*Original tiramisu, Il Teatro style*

イル・テアトロ オリジナルティラミス  
+ 600yen

#### MACEDONIA CON MELONE MOUSSE AL FROMAGE BLANC GELATINA ALLA CITRONELLA

*Macedonia with melon,*

*fromage blanc mousse, lemongrass jelly*

メロンのマCHEDONIA

フロマージュブランムース

レモングラスジェリー

#### CANNORI ALLE FRAGOLE SEMIFREDDO CASSATA

*Strawberry cannoli with Semifreddo*

苺のカンノーリとセミフレッド

#### CROSTATA ALLA PESCA BIANCA CON SALSA AL CIOCCOLATO

*White peach tart with chocolate sauce*

白桃のタルト チョコレートソース

#### DONIZETTI CON ANANAS, NOCI DI MACADAMIA E CREMA GANACHE

*Donizetti with pineapple, macadamia nuts,  
and ganache cream*

ドニゼッティ

パイナップルとマカダミアナッツの焼き菓子  
ガナッシュクリーム

#### PANNA COTTA CON FRUTTO DEL DRAGO, ALBICOCCA E SORBETTO AL LIMONE

*Panna cotta with dragon fruit, apricot kernel, and lemon sorbet*

パンナコッタ

ドラゴンフルーツ 杏仁 レモンソルベ

#### 【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で、  
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 15% will be collected separately.*

*We respectfully request our guests to refrain  
from the use of cellular phones in the restaurant.*

料金は消費税を含みますが、

別途サービス料15%を申し受けます。

恐れ入りますが、携帯電話のご利用はご遠慮  
いただきますようお願い申し上げます。

*Menu items are subject to change depending on  
availability and seasonality.*

仕入れ状況によりメニュー内容が  
変わる場合があります。