

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

トマトのズッパ 真鱈と白子添え

Tomato and potato soup with cod and cod milt

Antipasto 1

ホタテ貝の低温調理 菜の花とワサビのジュレ

Scallop medium rare with canola flower and wasabi jelly

Antipasto 2

ヒラスズキのソテー バルサミコと味噌ソース 白ゴマ風味

Sautéed Japanese seabass and balsamic and miso sauce with sesame powder

Primo Piatto 1

イダコのラグーを詰めたコンキリエ 春菊と塩麴のジェノベーゼ仕立て

Conchiglie stuffed with baby octopus paste

- Garland chrysanthemum and salt and rice malt sauce

Primo Piatto 2

カルボナーラ風リゾット トリュフ添え

Carbonara risotto - truffle with pork soup stock sauce

Secondo Piatto

イタリア産ウサギとフォアグラのインボルティニーニ 人参のピューレ

Roast rabbit meat and foie gras with chicken soup stock sauce, carrot puree

(Formaggio)

4種のチーズソース 自家製ニョッキ (20g・40g・60g)

Gnocchi with cheese sauce

Dolce 1

国産レモンのアイスクリーム ハチミツレモン添え

Lemon ice cream with marinated lemon and honey

Dolce 2

温かいチョコレートのカダイフ仕立て カカオ75%のチョコレートソルベ添え

Hot chocolate and kadaif with cacao 75% chocolate sorbet

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours


PONTE DEL PIATTO

2018年2月ディナーコース