

estate 夏のメニュー 2020

Antipasto

yen

- Marinated Octopus & Summer Vegetables 800
in *Timballo* (Tambourine) shape

タコと夏野菜のマリネ ティンバッコ風

タコと夏にピッタリの野菜たちと柚子胡椒でさっぱりとさせた一品。

- Bruschetta of Mackerel fish with Red Bell Peppers (2 pcs) 600
in marmalade sauce

パプリカのママレードと真鱈（まあじ）のブルスケッタ

旬の真鱈を、甘酸っぱいパプリカ・ソースと一緒に、バゲットに乗せ、軽くオープンで焼きに。

- Seared Horsemeat *Capricciosa* salad style 1,200
with Tomatoes, Avocado & Mozzarella cheese

馬肉の炙（あぶ）りのサラダ ～カプリチョーザ～

熊本直送の馬肉をサッと炙り、トマト、アボカド、モッツアレラなどでサラダ仕立てに。

PRIMO PIATTO

Pasta

Pasta Quantity

- Cold Fedelini Slightly grilled Tuna & Wild Rocket (60g) 1,800
with *Colatura di alici* (Italian fish sauce) (90g) 1,800

フェデーリーニ 鮪（まぐろ）のタタキとセルバチコの冷製パスタ
コラトゥーラ・ソース

鮪のタタキをポン酢で和え、アマルフィ名物の魚醤コラトゥーラを加えた、少し和を感じる冷製パスタ。

- Fregola* Tomato Cream sauce with *Uni* (Sea Urchin) (60g) 1,800
* bead-shaped pasta from Sardinia (90g) 1,800

フレゴラ ウニのトマトクリーム

夏の定番ウニのパスタ。
アンチョビとトマトを加え、ウニの旨味の詰まったソースを
「フレゴラ」(サルデーニャ島名産の丸い粒のパスタ)と和えたりっちな一皿。

SECONDO PIATTO

- Rum (from New Zealand) Spare Ribs 2,400
Ovened with garlic & rosemary

ラム肉のスペアリブのオープン焼き

イタリアのBBQには欠かせない、ヘルシーで程よく脂の乗ったスペアリブを
ガーリックとローズマリーと共に、じっくりオープンで焼き上げました。

PANINO

- Roasted Horsemeat & Ezo (Hokkaido) Venison on Panini Sandwich 1,800

馬鹿うまセット（馬肉と鹿肉のパニーニ）

熊本直送の馬肉と、北海道浦臼産エゾシカを
ローストしてオープン・サンドに。