

# inverno 冬のメニュー 2020/12 - 2021/02

## Antipasto 前菜

yen

### ■ 牡蠣の香草バター焼き

1,200

#### Ovenbaked Oyster with Herbs sauteed in butter

冬に旬を迎える広島産の牡蠣に  
パセリやニンニクを効かせた  
香草バターの爽やかな香りとコクが  
牡蠣と相性ピッタリなオープン焼き



### ■ パンチエッタと赤カブのサラダ

800

#### Salad of Pancetta (Italian salumi) & Aka-Kabu (red radish from Kyoto)

寒い時期に甘みの増す赤かぶを使い  
紅白の彩りあるサラダにしました。  
パンチエッタはカリカリに。  
赤かぶはサッと炙り  
シーザーサラダ風に。



### ■ イタリアン・カマンベール (トミノ) と温野菜のオープン焼き

1,300

#### Ovenbaked Tomino cheese & Vegetables

イタリアの白カビチーズ  
トミノ (山羊乳、ピエモンテ州) を  
温野菜と共にオープン焼きに。  
トトロのチーズを野菜に絡めて  
お召し上がり下さい。



### ■ もち豚の自家製ポイル・ハム トンナート・ソース

900

#### Homemade Ham of Mochi Pork with Salsa Tonnato (Tuna sauce)

低温でじっくり時間をかけポイルし  
ジューシーに仕上げた自家製ハム。  
トンナートは  
ピエモンテ郷土料理のツナを使ったソースで  
ポイル肉にもとても合います。



### ■ 馬鹿うまセット

1,800

#### Baka Uma set Seared Horse meat with onion sauce, Roasted Venison (Deer meat) with sauce of red wine & balsamic vineger

馬肉のタタキ オニオン・ソース  
鹿肉のロースト 赤ワイン & バルサミコ酢ソース

「馬鹿うまセット」は当社の商標として特許庁に登録出願しております (笑)



## Primo piatto

## Pasta & Risotto パスタ & リゾット

### ■ ニョクッティ・サルディ

#### エゾシカと香味野菜のラグー・ソース

(60g)

1,200

(90g)

1,800

#### Gnocchetti Sardi (Sardinian traditional small gnocchi)

#### Ezo (Hokkaido) Venison in Ragù (Rragoût) Sauce

「ニョクッティ・サルディ」は  
サルデーニャ島の小さなニョッキという意味の  
意味の小麦粉のショート・パスタ。  
北海道根室産のエゾシカの煮込みに  
絡めた味も食感もクセになります。



### ■ ワタリガニとアメリカン・ソースのピリ辛リゾット

(60g)

1,200

(90g)

1,800

#### Risotto of Japanese blue crab with American sauce (Sauce Américaine)

冬場に味が良くなる渡り蟹と  
エビの旨味たっぷりのアメリカン・ソースを  
イタリア米と一緒に炊き上げました。

渡り蟹とエビの濃厚な味わいで  
少し辛い刺激的なリゾット。

