

Corso -おまかせコース-

4 dishes Appetizer, Pasta, Main dish(Beef), Dessert, after dinner drinks

前菜4品・パスタ・ヤザワミート 特選黒毛和牛の炭火焼き・デザート・食後の飲み物

17,600

Appetizer

Burrata cheese and pepper marinade, salami picante and mostocotto 2,800

ブーラチーズとパプリカのマリネ、サラミピカンテとモストコット

Smoked swordfish with ripe tomato sauce and salsa verde 2,800

メカジキの燻製 完熟トマトのソースとサルサヴェルデ

minestra soup with mushrooms, vegetables, pancetta, beans 3,200

ミッレコセッデ 茸、ポルチーニ、野菜、豆、パンチェッタを煮込んだミネストラスープ

White stew of tripe, giara, large intestine and 10 kinds of vegetables 3,000

トリッパ、ギアラ、シマチョウの10種類の野菜の白い煮込み

Charcoal grilled fish, today's speciality 5,600

鮮魚の炭火焼き、本日の仕立て

Pasta

Tortellini in Brodo, consommé made with Nagoya Cochin chicken トルテリーニ インブロード、名古屋コーチンでとったコンソメ	3,000
Mezzaluna with eggplant, ricotta, buffalo mozzarella and Parmesan メッツァルーナ ナスとリコッタ、水牛モッツァレラ、パルミジャーノを詰めて	2,800
Tagliolini with scallops, Kujo green onions and dried mullet roe タリオリーニ ホタテと九条ネギとカラスミ	3,000
Colzetti alla Polcevelasca, live hairy crab in fresh ripe tomato sauce コルツェッティー アツラ ポルチェヴェラスカ 活毛ガニの完熟フレッシュトマトソース	4,000
Chitarra Iberian bacon, onion, egg yolk and ripe tomato sauce キタツラ イベリコベーコンと玉ねぎ、卵黄を和えた完熟トマトソース	2,800
Tajarin with Wagyu beef ragout and paprika puree sauce タヤリン 黒毛和牛のラグー、パプリカピューレのソース	3,200
Spaghettoni with squid, anchovies, capers and cherry tomato sauce スパゲットーニ イカとアンチョビ、ケイパー、プチトマトのソース	2,400

Charcoal grilled meat

Charcoal grilled duck with Panforte sauce, red wine, nuts, citrus and spice sauce 鴨の炭火焼き パンフォルテ風ソース、赤ワインにナッツに柑橘類などを加えたスパイスソース	5,800
Charcoal grilled beef ヤザワミート特選和牛炭火焼き	7,800

Dessert

Panna cotta with Pistachio ice cream パナコッタ (ピスタチオのアイスクリーム)	1,200
Vanilla ice cream, Seasonal fruits バニラのアイスクリーム 旬のフルーツ	1,200
Cassata with passion fruit sauce カッサータ パッションフルーツのソース	1,200