イル グランデ IL GRANDE



ブッラータ 金柑のコンフィ トレビスのサラダ BURRATA, KUMQUAT CONFIT, TREVISE SALAD

ポワローとじゃが芋のブルーテ トリュフ 温度玉子 VELLUTATA OF LEEK AND POTATO, TRUFFLE, JAPANESE POACHED EGG

> 南瓜のリゾット スカモルッツァアッフミカータ、帆立 PUMPKIN RISOTTO, SCAMORZA AFFUMICATA, SCALLOPS

甘鯛のポワレ カンネッリーニとグアンチャーレ TILE FISH, CANNELLINI BEANS, GUANCIALE

和牛サーロインのタリアータ エリンギとポルチーニ パルミジャーノ チェリートマト マルサラのソース WAGYU SIRLOIN TAGLIATA, KING OYSTER AND PORCINI MUSHROOMS, PARMESAN CHERRY TOMATOES, MARSALA SAUCE

> トルタ・デラ・ノンナ ホイップクリーム TORTA DELLA NONNA WITH WHIPPED CREAM

> > コーヒー 又は 紅茶 COFFEE OR TEA



19.800 WME

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk

e = 戼/eggs

b = そば/buckwheat

c = カルC/crab

s = えび/shrimp

イル ピッコロ IL PICCOLO



シェフ アレッシオスタイルの生ハムメロン CHEF ALESSIO'S PROSCIUTTO AND MELON

菊芋 パルメザンクロケット ヘーゼルナッツ JERUSALEM ARTICHOKES, PARMESAN CROQUETTE, HAZELNUTS

> シェフ アレッシオのリガトーニ・カチョ・エ・ペペ CHEF ALESSIO'S RIGATONI CACIO E PEPE

ホロホロ鳥 ドライトマトとパルメザンとクラスト エンダイブとモモ肉の煮込みコロッケ GUINEA CHICKEN, DRIED TOMATO AND PARMESAN CRUST, BRAISED ENDIVE AND THIGH CROQUETTE

> ローリエ風味のパンナコッタ 蜂蜜のキャラメリッザート 玄米 BAY LEAF PANNA COTTA, CARAMELIZED HONEY AND PUFFED RICE

> > コーヒー 又は 紅茶 COFFEE OR TEA



12,500 WME

w = 小麦/wheat

c = カルC/crab

s = えび/shrimp