

## Emozione invernale

冬の感動

### Inizio

Baccala mantecato con nervetti

バッカラマンテカート 牛スジのトマト煮 ロンバルディア風

### Antipasto

Carpaccio dei polpo con salsa di Yurine ed caviale

北海タコのカルパッチョ ゆりねとキャビアのサルサ

### Primi piatti

Ravioletti in zuppa di cima di rapa con conchiglie

ペチカとオリーブのラヴィオレット 冬のホッキ貝、ホタテ貝と菜の花の緑のズッパ

Chitarra al peperoncino con latte di pecese, granchio e porri grigliati

ペペロンチーノのキタツラ 白子とタラバ蟹、焼き九条ねぎ

### Secondi piatti

Arrosto di vitello con confit di toreviso all'uvetta

ケベック産仔牛のロースの優しいロースト 干しブドウとトレヴィスのコンフィ

Stracotto di cavallo con purea di carota bianca al tartufo nero

ノルマン馬の赤ワイン煮 カステルマーニョ、白人参と黒トリュフ

### Pre dolce

Sorbetto di mela e sedana rapa con salsa alla rosa

林檎とセロリアックのソルベ ローズヒップのソース

### Dolce

Tarto di noce e Kinkan con gelato allo zenzero e basilico

クルミと金柑のタルト バジルと生姜のミルクジェラート

お料理のみ ￥12,000

ソムリエがセレクトしたワインと合わせて ￥17,000

※お料理のみ ￥7,500円のコースもご用意ございます。