



Alla carta アラカルタ

Antipasti freddi 冷前菜

Carpaccio di pesce del giorno 本日の厳選鮮魚のカルパッチョ 最高のスタイル	¥2,800
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	2,800
Crudo di cerdo con salsa di fichi al balsamico seguito con castelmagno 蝦夷じかのクルード 黒イチヂクとバルサミコ カステルマーニョ	3,200
Pinzimonio 季節の野菜 ピンツィモーニオ	2,500

Antipasti caldi 温前菜

Fritto di pesce del giorno con purea di verdure 本日のお薦めの鮮魚のフリット 有機野菜のプレアと共に	¥2,800
Astice grigliate con purea di sedanolapa al tartufo nero オマール海老のグリル 根セロリのプレア 黒トリュフ	4,000
Cotecchino con regumi cotti e verdure invernale 自家製コテッキーノ 豆たちの煮込みと冬野菜	2,800
Salsiccia all'uccheretti 白金豚の自家製サルシッチャ ウッチェレッティ	2,600
Tripa alla fiorentina トリッパのトマト煮 フィレンツェ風	2,200