

AZALEA

アザレア

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo Antipasto 前菜-

ホタテ貝 ガスパチョヴェルデとホタテの肝のタルタル

Noci di capesante con gazpacho verde e tartara del loro fegato

Sea-scallops with green gazpacho and marinated scallop liver

-Secondo Antipasto 前菜-

真蛸のグリル サルサロメスコ アンディーブのフリゼ

Polipo alla griglia alla salsa romesco e indivia brasata all'arancia

Grilled octopus with romesco sauce and endive frisee

-Pesce 魚料理-

煮穴子 生ハム グリンペッパー風味

Grongo scottato con consommé di prosciutto al pepe verde

Cooked conger with prosciutto broth, flavored with green peppers

-Pasta パスタ-

鰯と松の実のスパゲッティ フェネルの香り

Spaghetti con sarde marinate, finocchio, pinoli e olio all'aglio

Spaghetti with marinated sardine, pine nuts and garlic oil

-Carne 肉料理-

牛フィレ肉のロースト 丸茄子のラグーとプレア マスタードのピクルス 赤ワインソース

Filetto di manzo con purea di melanzane e melanzane marinate alla senape

Roasted beef tenderloin with pureed eggplants and pickled eggplants with mustard, with red wine sauce

-Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

-Dolce デザート-

ババ 発酵パイナップルとラムのシロップ ココナッツのモンタータ ピニャコラーダ風

Babba' alla pina colada con sciroppo di rum e ananas e panna montata al latte di cocco

*Baba "pina colada" style-with syrup made with fermented pineapple and rum,
and served with whipped coconut milk*

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry