

GIGLIO

ジリオ

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Sincerità della nostra terra-

大地への敬意 野菜のヴァリエーション

Variazione di verdure dalla natura

Variation of natural vegetables

-Primo Antipasto 前菜-

白アスパラガスと白エビのマリネ

Asparagi bianchi e gamberi bianchi marinati

White asparagus with marinated white shrimp

- Pesce 魚料理-

カサゴのロースト ズッパディペツシエのソース フェンネルの香り

Scorfano in padella con salsa di zuppa di pesce, olio al finocchietto

Sauteed scorpionfish with bouillabaisse sauce and fennel oil

- Pasta パスタ 1-

ハマグリと筍のフェットウッチーネ

Fettuccine ai molluschi e germogli di bambù

Fettuccine with clams and bamboo shoots

- Pasta パスタ 2-

桜エビのリゾット

Risotto ai gamberetti

Risotto with Sakura shrimps

-Carne 肉料理-

シェフ厳選のお肉料理をご用意いたします

Carne speciale da nostro chef

Special meat dish from our chef

-Dolce デザート-

マスカルポーネのエスプーマ ホワイトチョコレートとイチゴ

Spuma di mascarpone, cioccolato bianco e fragole

Mascarpone espuma with white chocolate and strawberry

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry