冬
Menu di Inverno
Winter menu

-nizio-
Inizi di stagione
季節の先付け
Seasonal small appetizers

-Sinceritá della nostra terra-
Variazione di verdure dalla natura
大地への敬意　野菜のヴァリエーション
Variation of natural vegetables

-Primo Antipasto 前菜-
Bocconcini di tonno con purea di barbabietola e crema di rafano
マグロのクベッティ ビーツとキイチゴのプレア
Cube tuna with beetroot puree and raspberry

- Pesce 魚料理-
Coda di rospo arrosto, spinaci e crema di aglio nero
アンコウのロティ ちぢみほうれん草と黒ニンニク
Roasted angler fish, spinach and black garlic puree

- Prima Pasta パスタ 1-
Tagliolini alle ostriche e cime di rapa
タリオリーニ　牡蠣と菜花
Tagliolini with oyster, rape blossoms

-Seconda Pasta パスタ 2-
Tortelli alla crema di parmigiano
トルテッリ　パルメザンチーズのクレマ
Tortelli pasta with parmesan sauce

-Carne 肉料理-
Capriolo con salsa al vino rosso e purea di bardana
鹿のロースト　赤ワインのソース　ごぼうのクレマ
Roasted benison, red wine sauce and burdock puree

-Dolce デザート-
Composta di pere con sorbetto, e spuma di caramello e nocciole caramellate
洋梨のコンポートとシャーベット　ナッツのキャラメリゼとエスプーマ
Pear compote with pear sherbet, espuma caramel flavor, nuts caramelized

Caffè e piccola pasticceria
Caffè e piccola pasticceria
カフェと小菓子
Coffee and small pastry