

【 Sala Ginestra 1F 】

Menù speciale dal 20 Maggio 2018

5月20日～のスペシャルメニュー

Special menu from 20th May 2018

§ Antipasto §

前菜

Tagliata di Katsuo, cipolle rosse, finocchio al salmoriglio e nduja

Light cooked Katsuo with fennel and red onion salad, salmoriglio sauce

カツオのタリアータ、赤タマネギ、ウイキョウ、ンドゥイアとサルモリッリオ



§ Pesce §

魚料理

Isaki in padella con caponata, fiori di zucchini con robiola

Sautéed Isaki with caponata, fried robiola cheese stuffed zucchini flower

イサキのインパデッラ、ロビオラチーズを詰めた花ズッキーニ、水ナスのカポナータ



§ Pasta §

パスタ

Spaghetti al guanciale di maiale, asparagi selvaggi, espuma di parmigiana

Homemade spaghetti with bacon and wild asparagus, parmesan cheese mousse

自家製スパゲッティ、豚ホホ肉と野生のアスパラガス、パルメザンチーズのエスプーマ、カルボナーラ仕立て



§ Pasta §

パスタ

Culurgionis con ragù di agnello al pomodoro

Culurgionis filled with lamb ragout, tomato sauce served with fresh mango

仔羊のラグーを詰めたクルルジョニス



§ Carne §

肉料理

Gallo arrosto, crema di cipolle e pomodori secchi, insalata di Kiwi al Marsala

Roasted Satsuma Shamo (Japanese Chicken) leg meat, kiwi and dried tomato salad, onion puree

薩摩軍鶏もも肉のロースト、新玉葱のクレマ、セミドライトマトとキウイのインサラータ、マルサラのソース



§ Dolce §

デザート

Zuppa inglese, gelato di limone Houshouju, salsa al mirtillo

Zuppa inglese with Houshouju lemon ice cream and blueberry sauce

ズッパイングレーゼと宝韶寿レモンのジェラート、ブルーベリーのソース



Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry

エスプレッソ、小菓子