秋のおすすめメニュ

Autumn Special Menu

秋の温製前菜



南瓜とゴルゴンゾーラの フリコ

Frico con zucca e gorgonzola

甘みのあるカボチャと濃厚な ゴルゴンゾーラを使いカリッと焼き上げた 風味豊かな一品です

¥1,090 (稅込¥1,200)

秋のカルパッチョ



ブリと紅芯大根の カルパッチョ

Inada fresca e carpaccio di ravanello

生姜とエシャロットのソースが香り豊かに 絡む一品。爽やかで上品な味わいです

¥1.090 (税込¥1,200)

秋のサラダ



グロンゴの サラダ仕立て

Preparazione dell'insalata Grongo

新鮮なブリと大根のカルパッチョに 低温調理したグロンゴ(穴子)をサラダ仕立てにし 姜とエシャロットのソースが香り豊かに 山椒とバルサミコのソースで仕上げた一皿 各む一品。爽やかで上品な味わいです 繊細な風味と爽やかな辛味が魅力です

¥1,090 (稅込¥1,200)

秋のプリモピアット



鰯のブッカティーニ

Bucatini con le sarde

じっくり火入れしたイワシを使用したブッカティーニは シンプルながらも魚の旨みが詰まった一皿 ハーブが絶妙に絡み合います

¥ 1,480 (稅込¥1,630)

秋のメインディッシュ



低温調理した鴨胸肉 無花果のソースがけ

Petto d'anatra con salsa di fichi 鴨胸肉を丁寧に低温でじっくり火入れし 香ばしさを引き立てた一品 甘酸っぱいイチジクのソースが、旨みをさらに引き立てます

¥ 2,280 (稅込¥2,510)

ピノ・ネロ DOC

Pinot Nero DOC



生産者:カヴィット / Cavit

生産州:イタリア/ピエモンテ州

(バルベーラ・トレンティーノDOC)

ピノネロ 86% メルロー 14% タイプ:赤 ミディアムボディ



トレントの北部エリア、ロヴェレ・デッラ・ルーナの石灰質土壌は、ピノ・ネロの 最良の栽培地といわれています。ワインは、長期熟成を感じられるレンガ色を帯びた ルビーレッド色。ベリー系の赤い果実や、かすかにアーモンドやエステルのアロマ。 口当たりは、ドライでバランスがよく、後口には心地よい苦味が感じられます。

ボトル ¥3,980