

2月のデグスタツィオーネ コース 10,000yen

梅もほころびだす、2月-如月。1年の中で一番寒い月。
すなわち、それは、春はすぐそこ…という季節。
今月のデグスタツィオーネコースは、一足先に
蛤やホワイトアスパラなどを使用した待ち遠しい春を感じるメニューです。
このお料理、ひと皿ごとに合わせた
「ワイン デグスタツィオーネ¥6,000-」もございます。
アテナコース(¥5,000)とケレスコース(¥7,000)の
内容は「メニュー」ページをご覧ください。

前菜/Antipasti

リモーネ(レモンをテーマにした一皿)
Fantasia di limone
イイダコとソパの一皿 露の臺のアクセント
Moscardini al pomodoro e grano saraceno

プリモ ピアット/Primi Piatti

ヴェルミチェッローニ アッラ グリチア 白アスパラガス添え
Vermicelloni alla gricia con asparagi bianchi
3種の肉を詰めたアニョロッティ ダル プリン 乾草の香り
Agnolotti dal plin al profumo di fieno

セコンド ピアット/Secondi Piatti

尾鷲産鮮魚の黒米蒸し “リーズィ エ ビーズィ”添え
Pesce e riso nero al vapore su immagine di “risi e bisi”
馬肉を3種のスタイルで 4色の人參のピューレを添えて
Tris di cavallo con quattro colori di prea di carote

ドルチェ/Dolce

パンペパート チョコレートのクーボラ入り黒コショウのデザート添え
Panpepato con gelato di pepe nero in cupola di cioccolato



Antipasti



Primi Piatti



Secondi Piatti



Dolce

※当日に届いた食材によって、盛り付けが変わることがあります。