

Il Corso di cena

ディナーコース

Millefoglio

ミレフォーリオ

¥7,700

Tartara di Salmone e “Cachi” con Caviale

サーモンと柿のタルタル ワサビと透明醤油

オシエトラキャヴィアと紅茶のゼリー添え

Zuppa d’Autunno con Funghi e Tartuffo alla “MISO”

4種のキノコの“味噌”仕上げのクリームスープトリュフの香り

Rapa al forno con Lardo di Maiale “KOIBUTA”

じっくり窯で焼き上げた“蕪”

恋する豚の自家製ラルドとピンクペッパー添え

Fettuccine di Castagna alla crema d’Arancia e Pancetta

栗粉で練り上げた自家製フェットチーネ

パンチェッタとオレンジのクリームソース 焼き栗添え

Risotto carnaroli mantecato alla Granchio e Porri con Pesto di basilico e Pinoli rosolato

イタリア米“カルナローリ”で仕上げた ズワイ蟹とポロねぎのリゾット

こんがり焼いた松の実とバジルペースト、ハーブを添えて

Stufato di Manzo giapponese al Monte pulciano

con puré di Patate al Tartufo nero

黒毛和牛の赤ワインモンテプリチアーノ煮込み

トリュフと卵を練りこんだポテトピューレ添え

仕上げにピッツァをお出しします

Dolce specilita alla B e M

スペシャルデザート ベルエモコスタイル

Caffé oppure Thé

カフェエスプレッソ 又は 紅茶