

Corso di cena

ディナーコース

Germoglio

ジェルモ—リオ

¥6,600

**Tartara di Torauto di Salmone e Melanzana
alla crema di Yogurt e Aneto**

宮古トラウトと水ナスのタルタル ヨーグルトとディルのクレーマ添え

Insalata di Burrata, Prosciutto e Mango con bruschetta

ブラータチーズと生ハム、マンゴーのサラダ ブルスケットタ添え

Zuppa fredda di Mais bianco alla PIEMONTESE

白いトウモロコシの冷製スープ ピエモンテスタイル

**Fettuccine con quenelle di Ricotta alle Erbe
Pomodorino colorati e Olio extravergine d'oliva**

自家製フェットチーネ 色とりどりのプチトマトとハーブをきかせた

リコッタチーズのクネル,極上ヴァージンオイル添え

**Rotoro di Pollo arrosto a bassa temperature,
Farcito con Prosciutto, Pinoli, Uova con fondente al Balsamico**

松の実,生ハム,卵,を巻いた鶏の低温ロースト

バルサミコのフォンデンテと窯焼き夏野菜添え

Dolce della casa

本日のデザート盛り合わせ

Caffé oppure Thé

コーヒー 又は 紅茶

ピッツアのご提供のないコースです。アラカルトでのご注文ご検討ください。