

<Menu Degustazione>

Stuzzichino

始まりの一口料理

Amuse

Stuzzichino(Zuppa)

春キャベツのズッパ ムール貝と山芋

Cabbage Soup - with mussel and yam

Antipasto 1

白アスパラのムースとグリーンアスパラ 温卵ソース 毛ガニのマリネ
White asparagus mousse and green asparagus with egg sauce and crab

Antipasto 2

時シラズの低温ロースト 万願寺とうがらしのソース フィノッキオ添え
Roast salmon with Manganji pepper sauce and fennel

Primo Piatto 1

鮎のラグーソースとケッパー スパゲッティ

Spaghetti - Ayu and caper ragout sauce

Primo Piatto 2

車海老とグリーンピースリゾット リードヴォーと空豆添え
Risotto - prawn and green pea with riz de veau and fava bean

Secondo Piatto

川俣シャモのロースト キャラメルマッシュルームのソース
Roast chicken with mushroom sauce, bamboo shoot and prosciutto

(Formaggio)

4種のチーズソース 自家製ニョッキ (20g・40g・60g)

Gnocchi with cheese sauce

Dolce 1

ホワイトチョコレートソルベ 緑茶のジュレかけ

White chocolate sorbet with green tea jelly

Dolce 2

ライチとアセロラのハロハロ仕立て ココナツのソルベ添え
Halo-halo (parfait) - lychee and acerola with coconut sorbet

Caffe e Piccola Pasticceria

カフェと小菓子

Coffee and petit fours



PONTE DEL PIATTO