

la cucina



Autumn Promotion

— **Autunno** —
アウトゥンノ

Speranza スペランザ

Mantecato

Shrimp, scallop, potato
capers, olive, baby leaf
マンテカート

小海老と帆立、きたあかりポテト
ケッパー、オリーブ、ベビーリーフ

Rigatoni, boscaiola

tuna tail, porcini mushroom
リガトーニ ポスカイオーラ
本マグロテール ポルチーニ

Grilled fish mushroom zuppa

toramaki and maitake mushroom fritto
鮮魚のグリル マッシュルームのズッパ
とらまき茸と舞茸のフリット

Involtini, chicken, mushroom

porcini cream sauce
地鶏もも肉とマッシュルームのインボルティーニ
ポルチーニクリームソース

Panna cotta

coffee amaretto sauce
パンナコッタ
コーヒーとアマレットのソース

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

marinated Tasmanian salmon, salmon rillette, salmon roe
herb marinated sea bream, sea bream brandade, caviar
eggplant mousse, fig, bresaola
アンティパストミスト

タスマニアサーモンのマリネ サーモンのリエット イクラ
真鯛の香草マリネ 真鯛のブランダード キャビア
長茄子のムース 無花果 ブレザオラ

Homemade chestnut tagliatelle

duck ragout sauce, porcini mushroom, thyme
自家製栗粉のタリアテッレ
鴨のラグーソース ポルチーニ タイム

Grigliata Mista

lobster, Spanish mackerel, scallop

Kyoho grape, cherry tomato, black olive checca sauce
グリリアータミスタ
オマール海老 サワラ ホタテ
巨峰、チェリートマト、黒オリーブのケッカソース
or 又は

Grilled Wagyu beef tenderloin

truffle red wine sauce, beef and truffle lazagna
黒毛和牛テンダーロインのグリル
トリュフの赤ワインソース
ビーフとトリュフのラザニア

Nagano rhubarb and red currant pie

Sicilian pistachio ice cream
長野県産ルバーブと赤スグリのパイ
シチリアピスタチオのアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante エシタンテ

Antipasto misto

marinated Tasmanian salmon, salmon rillette, salmon roe
herb marinated sea bream, sea bream brandade, caviar
eggplant mousse, fig, bresaola
アンティパストミスト

タスマニアサーモンのマリネ サーモンのリエット イクラ
真鯛の香草マリネ 真鯛のブランダード キャビア
長茄子のムース 無花果 ブレザオラ

Homemade chestnut tagliatelle

duck ragout sauce, porcini mushroom, thyme
自家製栗粉のタリアテッレ
鴨のラグーソース ポルチーニ タイム

Grigliata Mista

lobster, Spanish mackerel

Kyoho grape, cherry tomato, black olive checca sauce
グリリアータミスタ
オマール海老 サワラ
巨峰、チェリートマト、黒オリーブのケッカソース

Grilled Wagyu beef tenderloin

truffle red wine sauce, beef and truffle lazagna
黒毛和牛テンダーロインのグリル
トリュフの赤ワインソース
ビーフとトリュフのラザニア

Nagano rhubarb and red currant pie

Sicilian pistachio ice cream
長野県産ルバーブと赤スグリのパイ
シチリアピスタチオのアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

la cucina

Appetizer アペタイザー

Cold

Bruschetta	3pcs
tomato, basil, garlic, bread	
ブルスケッタ	
トマト バジル ガーリック ブレッド	

Arugula salad

semi-dried tomatoes, cherry tomatoes, balsamic dressing
ルッコラサラダ
セミドライトマト チェリートマト バルサミコドレッシング

Dry-cured ham salad

seasonal fruits, tomatoes, parmesan, balsamic dressing
生ハムサラダ
季節の果物 トマト パルメザン バルサミコドレッシング

Caprese ㊟

tomatoes, mozzarella, basil
カプレーゼ
トマト モッツアレラ バジル

Carpaccio of today’s fish

caviar, bottarga, salmon roe
鮮魚のカルパッチョ
キャビア からすみ いくら

Cold cuts plate

Milano salami, bresaola, dry-cured ham
コールドカットプレート
ミラノサラミ プレザオラ 生ハム

Mantecato

Shrimp, scallop, potato, capers, olive, baby leaf
マンテカート
小海老 ホタテ きたあかりポテト
ケッパー オリーブ ベビーリーフ

Marinated Tasmanian salmon

salmon roe, caviar, sour cream
タスマニアサーモンのマリネ
イクラ キャビア サワークリーム

Eggpalnt mousse

bresaola, dry-cured ham, grissini, mizuna leaf
長茄子のムース
プレザオラ 生ハム グリッシーニ 赤水菜

Hot

Arancini	3pcs
mushroom rice, Parmesan, mozzarella	
アランチーニ	
キノコライス パルメザンチーズ モッツアレラチーズ	

Torippa

tripe, tomato, sage, parmesan,
国産牛トリッパのトマト煮込み
ハチノス トマト セージ パルメザン

Roasted potato "Inca no Mezame"

インカのめざめのローストポテト

Herb garlic sauteed shrimp, mushrooms

小海老とキノコの香草ガーリックソテー

Fried calamari

Squid, seasonal vegetable, tartar sauce, lemon
フライドカラマリ
ヤリイカ 季節野菜 タルタルソース レモン

Pizza ピザ

Margherita ㊟

tomato sauce, mozzarella, basil	スモール	レギュラー
マルゲリータ	16cm (1~2 名様)	28cm (3~4 名様)
トマトソース モッツアレラ バジル		

Quattro formaggio ㊟

gorgonzola, Parmesan, mozzarella, scamorza
クワトロフォルマッジォ
ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ

Bismarck

mozzarella, dry-cured ham, egg, mushroom, truffle flavor
ビスマルク
モッツアレラ 生ハム 半熟卵 マッシュルーム トリュフの香り

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara

pancettaa, egg, Parmesan, black pepper
スパゲッティー カルボナーラ
パンチェッタ 卵 パルメザン 黒胡椒

Spaghettoni, amatriciana

pancetta, pecorino
スパゲットーニ アマトリチャーナ
パンチェッタ ペコリーノ

Linguine piccole, Genovese sauce

cram, green beans, potatoes, fresh tomatoes
リングイネビッコレ ジェノベーゼソース
アサリ インゲン ポテト フレッシュトマト

Homemade tagliatelle classic Bolognese ㊟

beef, pork, tomato sauce, Parmesan
自家製タリアテッレ クラシックボロネーゼ
牛肉 豚肉 トマトソース パルメザン

Gluten free penne ㊟

soy meat and mixed beans ragout
グルテンフリーペンネ
大豆ミートとミックスビーンズのラグー

Spaghetti, fresh tomatoes sauce

scampi, crab, bottarga
スパゲッティ フレッシュトマトソース
手長海老 ズワイガニ ボッタルガ

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット

Main course メイン

Seafood

" Acqua pazza" fish of the day
clam, mussel, squid, cherry tomatoes
本日の鮮魚のアクアパッツァ
アサリ ムール貝 アオリイカ チェリートマト

"Grigliata Mista"

fish of the day, lobster, squid, scallop, seasonal vegetable
checca sauce, lemon
“グリリアータミスタ”
本日の鮮魚 オマール海老 アオリイカ ホタテ 季節野菜
ケッカソース レモン

Chicken

Involtini, chicken, mushroom	80g
porcini cream sauce	160g
地鶏もも肉とキノコのインボルティーニ	
ポルチーニクリームソース	

Veal

Veal loin saltimbocca	60g
sage fond de veau sauce	120g
仔牛のサルティンボッカ	
セージのフォンドヴォーソース	

Beef

Served with two kinds of sauce. (balamic sauce, checca sauce)
2 種類のソースとともにご提供します。(バルサミコソース ケッカソース)

Wagyu beef polpetta	100g
黒毛和牛挽肉のポルペッタ	200g

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin	60g
神内和牛あかサーロインのグリル	120g

Grilled Wagyu beef tenderloin	60g
黒毛和牛のテンダーロインのグリル	120g

Cheese チーズ

Italian cheese plate

Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano
Gorgonzola dolce, scamorza
イタリアンチーズプレート
パルミジャーノレッジャーノ ペコリーノロマーノ
ゴルゴンゾーラドルチェ スカモルツァ

㊟Signature dish / Chef’s recommendation / ㊟Vegetarin