la cucina



Speranza スペランザ

Shrimp, mozzarella, tomatoes, caprese style
balsamic dressing, basil
天使の海老 モッツアレラ トマトのカプレーゼ仕立て
バルサミコドレッシング バジル

Pappardelle

stewed beef in red wine パッパルデッレ 牛スネ肉の赤ワイン煮込み

Seabream kadaif frit

marinara sauce 真鯛のカダイフフリット マリナーラソース

Duck thigh confit

lemon confit sauce, stewed lentil 鴨モモ肉のコンフィ レモンコンフィソース レンズ豆の煮込み

Chocolate panna cotta

berry sauce チョコレートパンナコッタ ベリーソース

> Coffee or tea コーヒー又は紅茶

Inverse

Inverno ーインヴェルノ

Winter Promotion

Vivace ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

seared red bream carpaccio, caviar, salmon roe, wasabi-flavored lemon dressing glass shrimp fritto, bagna cauda cream

smoked duck, dry-cured ham, fig, walnut, marinated olives $\mathcal{T} \mathcal{V} \mathcal{T} \mathcal{T} \mathcal{T} \mathcal{T} \mathcal{T} \mathcal{T} \mathcal{T}$

金目鯛の炙りカルパッチョ キャビア イクラ 山葵風味のレモンドレッシング 白エビのフリット バーニャカウダクリーム 鴨のスモーク 生ハム 柿 クルミ オリーブマリネ

Linguine piccole, tomato cream sauce

snow crab, small scallop リングイネピッコレ トマトクリームソース ズワイガニ 小柱

> Zuppa di pesce lobster, cod, squid, mussele, clam

potato, spinatch ズッパディペッシェ オマール海老 鱈 烏賊 ムール貝 アサリ ポテト ほうれん草 or 又は

Grilled Wagyu beef tenderloin

black truffle white wine cream sauce, black truffle mashed potatoes 黒毛和牛テンダーロインのグリル 黒トリュフの白ワインクリームソース 黒トリュフのマッシュポテト

Yuzu baba

Seasonal mandarin orange, baked apple ice cream 柚子のババ 旬のみかん 焼きりんごのアイスクリーム

> Coffee or tea コーヒー又は紅茶

Eccitante エシタンテ

Antipasto misto

seared red bream carpaccio, caviar, salmon roe, wasabi-flavored lemon dressing glass shrimp fritto, bagna cauda cream

smoked duck, dry-cured ham, fig, walnut, marinated olives アンティパストミスト

金目鯛の炙りカルパッチョ キャビア イクラ 山葵風味のレモンドレッシング 白エビのフリット バーニャカウダクリーム 鴨のスモーク 生ハム 柿 クルミ オリーブマリネ

Linguine piccole, tomato cream sauce

snow crab, small scallop リングイネピッコレ トマトクリームソース ズワイガニ 小柱

> Zuppa di pesce lobster, cod, mussele potato, spinatch ズッパディペッシェ オマール海老 鱈 ムール貝 ポテト ほうれん草

Grilled Wagyu beef tenderloin

black truffle white wine cream sauce, black truffle mashed potatoes 黒毛和牛テンダーロインのグリル 黒トリュフの白ワインクリームソース 黒トリュフのマッシュポテト

Yuzu baba

Seasonal mandarin orange, baked apple ice cream 柚子のババ 旬のみかん 焼きりんごのアイスクリーム

> Coffee or tea コーヒー又は紅茶

la cucina

3pcs

Appetizer アペタイザー

Cold

Bruschetta 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

Smoked duck salad

lettuce, baby leaf, seasonal fruit, parmesan, walnut balsamic dressing 鴨スモークのサラダ

フリルレタス ベビーリーフ 季節のフルーツ パルメザン クルミ バルサミコドレッシング

Caprese (V)

tomatoes, mozzarella, basil カプレーゼ トマト モッツァレラ 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

Seared yellowtail carpaccio

caviar, salmon roe, wasabi-flavored lemon dressing ブリの炙りカルパッチョ イクラ キャビア 山葵風味のレモンドレッシング

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 ブレザオラ 生ハム

Vitello tonnato

tonnato sauce ヴィッテロトンナート トンナートソース Hot

3pcs

Arancini

mushroom rice, Parmesan, mozzarella $\mathcal{P} \ni \mathcal{V} + \mathcal{I}$

キノコライス パルメザンチーズ モッツァレラチーズ

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

スモール レギュラー 16cm (1~2 名様) 28cm (3~4 名様)

Margherita (V)

tomato sauce, mozzarella, basil マルゲリータ トマトソース モッツァレラ バジル

Quattro formaggio (V)

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 モッツァレラ スカモルツァ

Bismarck

mozzarella, dry-cured ham, egg, mushroom, truffle flavor ビスマルク モッツァレラ 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, Pamesan, 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 リングイネピッコレ 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 ⑤
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 (V) 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

Duck

Duck thigh confit lemon confit sauce, stewed lentil 鴨モモ肉のコンフィ レモンコンフィのソース

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. (marsala sauce, checca sauce) 2 種類のソースとともにご提供します。(マルサラソース 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

SSignature dish / Chef's recommendation / √Vegetarin