

# la cucina

## Speranza スペランザ

Herb marinated Tasmanian salmon  
truffle-flavored poached egg, cold caponata  
タスマニア産サーモンのハーブマリネ  
トリュフ風味のポーチドエッグ 冷製カボナータ

Orecchiette, beef salsiccia  
spring beans, pecorino  
オレキエッテ 牛サルシッチャ  
春の豆 ペコリーノ

Grilled fish of the day  
broccoli and whitebait garum sauce  
鮮魚のグリル  
ブロッコリーと釜揚げしらすのガラムソース

Lamb rump polchetta  
thyme-flavored fond de veau sauce  
herb potato, arugula  
ラムランプのポルケッタ  
タイム風味のフォンドヴォーソース  
ハーブポテト ルッコラ

Ginger panna cotta  
seasonal citrus  
生姜のパンナコッタ  
旬の柑橘

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

## Spring Promotion — Primavera — プリマヴェーラ

### Vivace ヴィヴァーチェ

Antipasto misto  
shrimp, white asparagus, bagna cauda sauce  
herb marinated horse mackerel, carotto rape  
Wagyu chuck tender tagliata, mini arugula  
アンティパストミスト  
天使の海老とホワイトアスパラガスのバーニャカウダソース  
真鱈のハーブマリネ キャロットラペ  
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ ミニルッコラ

Linguine, sakura shrimp cream sauce  
fava beans, Parmesan  
リングイネ 桜エビのクリームソース  
そら豆 パルメザン

Acqua pazza  
sea bream, hamaguri clam, mussels, asari clam, scampi  
field mustard, olive, cherry tomato  
アクアパッツァ  
桜鯛 ハマグリ ムール貝 アサリ 鬼手長海老  
菜の花 オリーブ チェリートマト  
or 又は

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin  
wasabi-flavored salsa verde  
bamboo shoot arancini, green asparagus  
神内和牛あかサーロインのグリル  
山葵風味のサルサヴェルデ  
筍のアランチーニ グリーンアスパラガス

Basil almond cake  
marinated strawberry and fresh mint, olive oil ice cream  
バジルとアーモンドのケーキ  
苺とフレッシュミントのマリネ  
オリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

### Eccitante エシタンテ

Antipasto misto  
shrimp, white asparagus, bagna cauda sauce  
herb marinated horse mackerel, carotto rape  
Wagyu chuck tender tagliata, mini arugula  
アンティパストミスト  
天使の海老とホワイトアスパラガスのバーニャカウダ  
真鱈のハーブマリネ キャロットラペ  
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ ミニルッコラ

Linguine, sakura shrimp cream sauce  
fava beans, Parmesan  
リングイネ 桜エビのクリームソース  
そら豆 パルメザン

Acqua pazza  
sea bream, hamaguri clam, mussels, asari clam  
field mustard, olive, cherry tomato  
アクアパッツァ  
桜鯛 ハマグリ ムール貝 アサリ  
菜の花 オリーブ チェリートマト

Grilled Wagyu beef tenderloin  
wasabi-flavored salsa verde  
bamboo shoot arancini, green asparagus  
黒毛和牛テンダーロインのグリル  
山葵風味のサルサヴェルデ  
筍のアランチーニ グリーンアスパラガス

Basil almond cake  
marinated strawberry and fresh mint, olive oil ice cream  
バジルとアーモンドのケーキ  
苺とフレッシュミントのマリネ  
オリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

## Bellissimo ベリッシモ

Stuzzichino  
Beef popetta, mini beef ragout calzone  
black peppar and Parmesan tuile  
ビーフポルペッタ、ビーフラグーのプチカルツォーネ  
黒胡椒とパルメザンチーズのチュイル

Antipasto  
Wagyu beef chuck tender tagliata  
white asparagus, truffle-flavored poached egg  
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ  
ホワイトアスパラガス トリュフ風味のポーチドエッグ

Soup  
Wagyu beef ravioli  
beef consommé soup  
黒毛和牛のラビオリ  
ビーフコンソメスープ

Pasta  
Homemade tagliatelle, stewed beef scottiglia  
shank, tail, reticulum, abomasum, tongue  
自家製タリアテッレ 牛肉のスコッテリア  
スネ肉 テール ハチノス ギアラ タン

Pesce  
Sauteed lobster and spanish mackerel with beef bresaola  
white balsamic sauce, caviar, salmon roe  
オマール海老と鯖のビーフブレザオラソテー  
ホワイトバルサミコソース キャビア イクラ

Carne  
Grilled Hida beef tenderloin, foie gras  
barolo red wine and sultana raisin sauce  
grilled seasonal vegetables  
飛騨牛テンダーロインとフォアグラのグリル  
バローロワインとサルタナレーズンの赤ワインソース  
季節野菜のグリル

Dolce  
Basil almond cake and Coconut semifreddo  
marinated strawberry and fresh mint  
olive oil ice cream, raspberry  
バジルとアーモンドのケーキ  
ココナッツのセミフレッド  
苺とフレッシュミントのマリネ  
オリーブオイルのアイスクリーム ラズベリー

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

### Homemade stracciatella and strawberry salad

white balsamic dressing, walnut, radicchio
自家製ストラチャテッラチーズと苺のサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング   トレビス

### Caprese   ⑤

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, mortadella ham
コールドカットプレート
ミラノサラミ   プレザオラ   モルタデッラ

### Herb marinated Tasmanian salmon

salmon roe, baby leaf
タスマニア産サーモンのハーブマリネ
イクラ   ベビーリーフ

### Wagyu chuck tender tagliata

arugula, Parmesan, vincotto
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ
ルッコラ   パルメザン   ヴィンコット

### Shrimp, cold caponata

caviar, baby leaf
天使の海老と冷製カポナータ
キャビア   ベビーリーフ

### Hot

Arancini	3pcs
tomato sauce, Parmesan, mozzarella	
アランチーニ	
トマトソース   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

### 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

## Bites   バイツ

### Olive

black olive, green olive
オリーブ
ブラックオリーブ   グリーンオリーブ

### Pickles

seasonal vegetable
ピクルス
季節野菜

## Pizza   ピザ

	スモール	レギュラー
	16cm (1~2名様)	28cm (3~4名様)
Margherita   ⑤		
tomato sauce, mozzarella, basil		
マルゲリータ		
トマトソース   モッツアレラ   バジル		

### Quattro formaggio   ⑤

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

### Macellaio

beef polpetta, Milano salami, mortadella ham
arugula, Parmesan, tomato sauce
マチェライオ
ビーフポルベッタ   ミラノサラミ   モルタデッラ
ルッコタ   パルメザン   トマトソース

## Pasta   パスタ

### Spaghetti carbonara

pancettaa, egg, Parmesan, black pepper
スパゲッティ   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, vongole bianco

clam, colatura, bottarga
リングイネピッコレ   ボンゴレビアンコ
アサリ   魚醤   ボッタルガ

### 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   ⑤

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

### Linguine, pescatore

shrimp, clam, mussels, squid, small scallop, tomato sauce
リングイネ   ペスカトーレ
天使の海老   アサリ   ムール貝   イカ   小柱   トマトソース

### Spaghetтини, peperoncino

pancetta
スパゲッティーニ   ペペロンチーノ
パンチェッタ

### Spaghetтини, whitebait peperoncino

semi-dried tomatoes, spring cabbage
スパゲッティーニ   しらすのペペロンチーノ
セミドライマト   春キャベツ

## 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, scampi, squid, scallop, seasonal
checca sauce, lemon
“グリリアータミスタ”
本日の鮮魚   鬼手長海老   アオリイカ   ホタテ   季節野菜
ケッカソース   レモン

## Chicken

Roasted chicken thigh with herb breadcrumbs	80g
地鶏もも肉の香草パン粉焼き	160g

## Pork

Tomato stewed pork belly	60g
豚バラ肉のイタリアントマト煮込み	120g

## Beef

Served with two kinds of sauce. (wasabi-flavored salsa verde, checca sauce)  
2種類のソースとともにご提供します。(山葵サルサヴェルデ   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

Grilled Hida beef tenderloin	60g
飛騨牛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

⑤Signature dish / Chef’s recommendation / ⑤Vegetarin