

# 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 salpiccia  
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 pepper 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  
Sautéed lobster and spanish mackerel with beef bresaola  
white balsamic sauce, caviar, salmon roe  
オマール海老と鱈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  
Profiteroles  
vanilla ice cream, caramel hazelnut  
chocolate sauce  
プロフィットロール  
バニラアイスクリーム キャラメルヘーゼルナッツ  
チョコレートソース

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

