

Mountain Italian fluent course

Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツツキーノ』
マスカルポーネ グラティナート サンダニエーレの生ハム トリュフの香り
久保田農園さんのバターナッツのスツパ 生姜のコンフィ

Antipasto Freddo

『マンゾ ディ カテリーナサラダ』
宮崎牛のタリアータ
契約農家野菜 大分県産黄柚子とバルサミコのサルサ
ワサビの香りをプラスして

Pasta

『トロフェエ』
パスタ トロフィェンドーヤ フレッシュトマト アランチャの香り

Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』
鱈のコンフィ ファジオーロと
大分まるはらさんの魚醤のサルサ マントヴァ

Carne

【下記よりメインディッシュをお選びください】
『ビステッカ グリッリア』
牛フィレットのグリッリア ロンバルディア産 ポレンタとレモンのピューレ そのジュと
(+2,000円 九州産国産牛に変更可能)
又は
『オソブコ』
仔牛脛肉の煮込み ミラノ風 オソブッコ ロンバルディアのポレンタ添え そのジュと

Ragout

『ラゲー』
糸島トラックスさんから仕入れる
猪肉の赤ワインの効いたボロネーゼ ローズマリーの香り

Dolce

『トルタ ディ チョコラータ』
栗とチョコレートのケーキ 塩カシスのアクセント

Pane

オリジナルパン

Caffè

コーヒー / 紅茶 / 千代乃園「ほうじ茶」

9,680yen

メニューの金額は消費税を含みます

Mountain Italian fluent course

Antipasto

[Due Tipi di Stuzzichino]

Mascarpone, Gratinated, Prosciutto di San Daniele, scented with Truffle,
Kubota Farm's Butternut Squash Zuppa, Ginger Confit

Antipasto Freddo

[Manzo di Catalina Salad]

Miyazaki Beef Tagliatelle, Vegetables from contracted farmers,
Yuzu Lemon from Oita & Balsamic Salsa, scented with Wasabi

Pasta

[Trofie]

Pasta Trofie, 'Nduja, Fresh Tomatoes, scented with Arancia

Pesce

[Piatti di Pesce]

Spanish Mackerel Confit, Fagiolo and
Oita Maruhara's Fish Sauce Salsa, Matova

Carne

[Please select a main dish from the following options.]

Bistecca Griglia

Grilled Beef Fillet, with Lombard Lemony Polenta Puree and the Jus
(Can be changed to Kyushu wagyu for 2,000 yen)

or

Ossobuco

Milanese Braised Lamb Shank, Ossobuco, with Lombard Polenta and the Jus

Ragout

[Ragout]

Bolognese Sauce made with Wild Boar Meat from Itoshima Tracks
and Red Wine, scented with rosemary

Dolce

[Torta al Cioccolato]

Chestnut and Chocolate Cake, with salted Cassis as an accent

Pane

Original Bread

Caffè

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

9,680yen

The price on the menu includes consumption tax.