

# Mountain Italian fluent course

## Antipasto

『ドゥエ テイピ ディ ステツスキーノ』  
ゆりねと輝黄卵のウォーヴォ トリュフの香り  
イタリア最高峰サンダニエーレ生ハムとパルメザンチーズのトルタ

## 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

## Gnocchi

『ニョッキ』  
じゃがいものニョッキ サーモン リコッタチーズ

## Pesce

『ピアッティ ディ ペッシェ』  
鱈のコンフィ  
九州産白味噌と大分まるはらさんの鮎醤 ブッロのソース  
リモーネのエッセンスをプラスして

## 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 チッポラのアッロースト フォンドュータソース サルサフongo  
(+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

## 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ポロネーゼとメーレ ヴェルデ

## Dolce

『ノッチョーラ』  
ヘーゼルナッツのムース タイムとショコラのジェラート

## 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]

Lily Bulbs and Kioran Uovo (eggs) with fragrance of Truffles  
The greatest Italian Prosciutto di San Daniele with Parmesan Cheese Torte

## Antipasto Freddo

[Manzo di Catalina Salad]

Miyazaki Beef Tagliata, with Contract Farmed Vegetables,  
with Yellow Yuzu Citrus and Balsamic Salsa and fragrance of Wasabi

## Gnocchi

[Gnocchi]

Potato and Salmon Gnocchi with Ricotta Cheese

## Pesce

[Piatti di Pesce]

Spanish Mackerel Confit  
White Miso from Kyushu and Ayu Gyosho (sweet fish sauce) from  
Maruhara, Oita, with Burro Sauce  
With Essence of Limone

## Carne

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

Beef Fillet Griglia, with Cipolla Arrosto (roasted onions),  
Fonduta Sauce and Salsa Fungo

(Can be changed to Kyushu wagyu for 2,000 yen)

or

Ossobuco

Braised Veal Shanks, Milano-style Ossobuco, with Lombard Polenta

## Ragout

[Ragout]

Boar Meat (procured from tracks in Itoshima) Bolognese,  
perfected with Red Wine, with Mele Verdi

## Dolce

[Nocciola]

Hazelnut Mousse, and Thyme and Chocolate Gelato

## Pane

Original Bread

## Caffe

Coffee / Black tea / Chiyonoen hojicha

**9,680yen**

The price on the menu includes consumption tax.