

Speciale

*Carpaccio di pesce fresco del giorno con composta di miele di pomodoro Aiko
condimento all'arancia rinfrescante con fritta di wakame*

本日の鮮魚のカルパッチョ アイコトマトの蜂蜜コンポート
爽やかなミカンドレッシング 茎わかめのフリット添え

*Tagliolini al tè verde di Shimabara fatti in casa servito con
Nanatanikamo grigliata al carbone*

まぼろしの島原茶を練りこんだ自家製タリオリーニ
七谷鴨の炭火焼きを添えて

*Il pesce fresco di oggi saltato con polpo e barbabietole alla galiziana, salsa aioli
e olio al limone del Gargano, e granchi gazami alla bisque*

本日の鮮魚のプランチャーツデー 真蛸とビーツのガリシニア風
アイヨリとガルガノ産レモンオイル ガザミのビスクソース

*Lombo di manzo giapponese di salsa persillade,
con crêpe soufflé di zucca e formaggio di Unzen in salsa al marsala*

黒毛和牛ロースのペルシヤード仕立て
南瓜と雲仙フロマージュのクレープスフレ マルサラソース

Avant dessert

アヴァンデセール

Bashlan di mango gelato alla fava tonka

マンゴーのバシュラン トンカ豆のアイスを添えて

Dolcetti / Caffé

小菓子 コーヒー