

La terra

ラテッラ

Fegato grasso d'oca confit, germogli, mirtilli, fichi secchi, pan brioche alle rape rosse

Goose foie gras confit,
blueberries, sprouts, dry figs, beetroot brioche bread
フォアグラコンフィ
ブルーベリー、スプラウト、干しいちじくのテリーヌ添え
ビーツブリオッシュを散らして



Pasta e fagioli alla veneta

Borlotti beans soup with ditalini pasta
ボルロッチェ豆のスープ ディタリーニパスタを浮かべて



*Lasagnetta profumata al rosmarino con zucca e
mozzarella di bufala servita con sugo ai funghi e tartufo*

Home made rosemary flavored lasagnetta
Served with mushroom and truffle sauce
with pumpkin and buffalo mozzarella
カボチャとモッツァレラの自家製ラザニア
ローズマリー風味 キノコとトリュフソース



Risotto alla Milanese con animelle in gremolata

Milanese style risotto
with pan fried veal sweetbread "Gremolata"
ミラノ風リゾット
グレモラータでグレースしたリードボーと共に



Duo di maiale nero

La pancetta con purea di mela, nocciole e agretto di lamponi
La lombata con il ragù di verze e funghi

Duo of Kurobuta pork

The belly with apple puree, hazelnuts and raspberry sauce
The loin with savoy cabbage and mushroom casserole
黒豚バラ肉のロースト
リンゴピューレ、ヘーゼルナッツ、ラズベリーソースと共に
黒豚ロースのソテー
ちりめんキャベツ、キノコのキャセロールと共に

Or 又は

Filetto di manzo Wagyu alla Rossini con fegato grasso, tartufo nero e salsa al marsala

Wagyu beef tenderloin "Rossini" style
Marsala wine sauce, foie gras, black truffle
和牛フィレ肉のロッシェニ風
マルサラワインソース フォアグラと黒トリュフをのせて



*Cannoli ripieni al mascarpone profumato allo yuzu,
rabarbaro arrostito, gelatina ai lamponi, gelato alla vaniglia*

Yuzu mascarpone filled canolli, oven roasted rhubarb
with raspberry jelly and vanilla bean ice cream
柚子とマスカルポーネのカンノーリ
ローストしたルバーブとラズベリーゼリー、バニラアイス添え

¥ 12,350

Il mare

イルマーレ

Carpaccio di gamberi, gelatine di agrumi, finocchi, gelato ai ricci di mare

Prawns carpaccio, citrus jelly, fennel,
sea urchin ice cream
海老のカルパッチョ 柑橘ゼリー、フェネルサラダ、
ウニのアイスクリームと共に



Zuppa di farro con zucca e funghi

Spelt soup with pumpkin and mushroom
スペルト小麦のスープ カボチャ、キノコと共に



Tortelli di farina di porcini ripieni con ricotta, gamberi e basilico su crema di cavolo verza

Porcini mushroom flour tortelli
stuffed with ricotta cheese, prawns and basil
served with savoy cabbage puree
ポルチーニ茸の自家製トルテッリ
リコッタチーズ、海老、バジルを詰めて
ちりめんキャベツのピューレと共に



Risotto mantecato con ragù di castagne, crema di crescione, scampi, bottarga

Watercress risotto with chestnut ragout, scampi, dry mullet roe
クレソンと栗のリゾット 手長海老とボツタルガをのせて



Merluzzo in padella, insalatina alle erbe, lenticchie, salsa all'aglio nero

Sautéed cod, black garlic sauce,
herbs salad, green lentils
銀鱈のソテー ブラックガーリックソース
ハーブサラダとレンズ豆添え

Or 又は

*Porchetta di rana pescatrice al cartoccio di carta fata,
pomodori arrostiti, fagioli cannellini, salsa al tartufo*

Monk fish wrapped with mortadella in "Fata" paper parcel
black truffle sauce, roasted tomatoes, cannellini beans
モルタデッラで巻いたアンコウの紙包み焼き
黒トリュフソース トマトのローストとカンネリーニ豆添え



Panna cotta alla vaniglia, mele cotogne poached, sciroppo alle noci pepose

Vanilla panna cotta,
with new season poached quince and pepper nut syrup
バニラパンナコッタ
カリンのコンポートとオレンジスパイシーシロップと共に

¥ 10,550

All prices are including 5% consumption tax, 10% service charge will be added on your bill.
表記税込料金にサービス料 10% を加算させていただきます。

Autunno

アウトゥンノ

Baccala mantecato su battuto di broccolo romanesco, crostino di polenta, salsa all'acciuga

Whipped baccala (dry cod),
anchovie sauce, romanesco, polenta croutons
干鱈のムース
アンチョビソース ロマネスコ、ポレンタのクルトン添え



Pasta e fagioli alla veneta

Borlotti beans soup with ditalini pasta
ボルロッチェ豆のスープ ディタリーニパスタを浮かべて



Fusilli di Gragnano trafilati al bronzo con ragout d'agnello e fave su fondata di pecorino

Bronze extruded "Gragnano" fusilli
with lamb and broad beans ragout upon pecorino fondue
グラニャーノ産フジッリ
仔羊と空豆の煮込みと共に ペコリーノフォンデュにのせて



Petto di faraona farcito con noci e frutta secca servita con crema al taleggio, zucca, rape

Guinea fowl breast stuffed with nuts and dry fruits
served with taleggio fondue, pumpkin, turnip
クルミとドライアプリコットを詰めたホロホロ鳥の胸肉のソテー
タレージョフォンデュ、カボチャピューレ、カブと共に



Composizione di gelati e sorbetti con frutta di stagione e gelatina al Moscato

Gelato and sorbet
stack with seasonal fruits and moscato jelly
ジェラートとシャーベット
季節のフルーツ、モスカートワインゼリーと共に

¥ 8,500

Come la mamma

コメ ラ マンマ

Burrata, terrina di verdure, pesto di pomodori secchi

Burrata cheese, vegetable terrine,
sun dried tomato pesto
ブラータチーズと野菜のテリーヌ
ドライトマトペーストと共に



Zuppa di farro con zucca e funghi

Spelt soup with pumpkin and mushroom
スペルト小麦のスープ カボチャ、キノコと共に



Bucatini conditi al pesto di pistacchi con le cozze

Bucatini tossed with pistachio pesto and mussels
ブカティーニパスタ ピスタチオペースト、ムール貝と共に



Tiramisu classico con gelato alle nocciole

Classic style tiramisu
served with hazelnut ice cream
クラシックティラミス
ヘーゼルナッツアイスクリーム添え

¥ 4,750

All prices are including 5% consumption tax, 10% service charge will be added on your bill.
表記税込料金にサービス料 10% を加算させていただきます。

Antipasti 前菜

Baccala mantecato su battuto

di broccolo romanesco, crostino di polenta, salsa all'acciuga

Whipped baccala (dry cod),
anchovie sauce, romanesco, polenta croutons
干鱈のムース

アンチョビソース ロマネスコ、ポレンタのクルトン添え

¥ 2,750

Carpaccio di gamberi, gelatine di agrumi, finocchii, gelato ai ricci di mare

Prawns carpaccio,
citrus jelly, fennel, sea urchin ice cream

海老のカルパッチョ

柑橘ゼリー、フェンネルサラダ、ウニのアイスクリームと共に

¥ 2,650

Fegato grasso d'oca confit, germogli, mirtilli, fichi secchi,

pan brioche alle rape rosse

Goose foie gras confit, blueberries, sprouts, dry figs,
beetroot brioche bread

フォアグラコンフィ

ブルーベリー、スプラウト、干しいちじくのテリーヌ添え

ビーツブリオッシュを散らして

¥ 2,850

Burrata, terrina di verdure, pesto di pomodori secchi

Burrata cheese, vegetable terrine, sun dried tomato pesto

ブラータチーズと野菜のテリーヌ ドライトマトペーストと共に

¥ 2,550

Pizza ピッツァ

Margherita

Mozzarella, tomatoes sauce and fresh basil

“マルゲリータ”

モッツァレラ、トマトソース、フレッシュバジル

¥ 1,650

Tirolese

Ricotta cheese, zucchini, speck, mint

“ティロレーゼ”

リコッタチーズ、ズッキーニ、スペック、ミント

¥ 1,850

Pizza Parma

Tomatoes sauce, mozzarella, rocket salad and parma ham

“ピッツァ パルマ”

トマトソース、モッツァレラ、ルッコラ、パルマハム

¥ 1,950

Tavola 36

Mascarpone, prawns, mushroom and black truffle

“タボラ36”

マスカルポーネ、海老、マッシュルーム、黒トリュフ

¥ 1,950

Soup スープ

Pasta e fagioli alla veneta

Borlotti beans soup with ditalini pasta

ボルロッティ豆のスープ ディタリーニパスタを浮かべて

¥ 1,550

Zuppa di farro con zucca e funghi

Spelt soup with pumpkin and mushroom

スペルト小麦のスープ カボチャ、キノコと共に

¥ 1,650

Pasta and Risotto パスタ/リゾット

Bucatini conditi al pesto di pistacchi con le cozze

Bucatini tossed with pistachio pesto and mussels

ブカティーニパスタ ピスタチオペースト、ムール貝と共に

¥ 2,350

Fusilli di Gragnano trafiletati al bronzo con ragout d'agnello e

fave su fonduta di pecorino

Bronze extruded "Gragnano" fusilli

with lamb and broad beans ragout upon pecorino fondue

グラニャーノ産フジッリ

仔羊と空豆の煮込みと共に ペコリーノフォンデュにのせて

¥ 2,650

Lasagnetta profumata al rosmarino con zucca e

mozzarella di bufala servita con sugo ai funghi e tartufo

Home made rosemary flavored lasagnetta

served with mushroom and truffle sauce

with pumpkin and buffalo mozzarella

カボチャとモッツァレラの自家製ラザニア

ローズマリー風味 キノコとトリュフソース

¥ 2,750

Tortelli di farina di porcini ripieni con ricotta, gamberi e

basilico su crema di cavolo verza

Porcini mushroom flour tortelli

stuffed with ricotta cheese, prawns and basil

served with savoy cabbage puree

ポルチーニ茸の自家製トルテッリ

リコッタチーズ、海老、バジルを詰めて

ちりめんキャベツのピューレと共に

¥ 2,850

Risotto alla Milanese con animelle in gremolata

Milanese style risotto

with pan fried veal sweetbread "Gremolata"

ミラノ風リゾット

グレモラータでグレースしたリードボーと共に

¥ 2,850

Risotto mantecato con ragu di castagne, crema di crescione, scampi, bottarga

Watercress risotto with chestnut ragout,

scampi, dry mullet roe

クレソンと栗のリゾット 手長海老とボツタルガをのせて

¥ 2,550

For a customer who orders a la carte, 1,300 JPY cover charge per person will be added to your bill.

アラカルトをご注文のお客様にお1人様 ¥1,300 のカバーチャージを頂いております。

All prices are including 5% consumption tax, 10% service charge will be added on your bill.

表記税込料金にサービス料 10% を加算させていただきます。

Fish and Meat 魚/肉料理

Merluzzo in padella, insalatina alle erbe, lenticchie, salsa all'aglio nero

Sautéed silver cod,
black garlic sauce, herbs salad, green lentils
銀鱈のソテー
ブラックガーリックソース ハーブサラダとレンズ豆添え
¥ 3,450

Porchetta di rana pescatrice al cartoccio di carta fata,

pomodori arrostiti, fagioli cannellini, salsa al tartufo
Monk fish wrapped with mortadella in "Fata" paper parcel
black truffle sauce, roasted tomatoes, cannellini beans
モルタデッラで巻いたアンコウの紙包み焼き
黒トリュフソース トマトのローストとカンネリーニ豆添え
¥ 3,450

Duo di maiale nero

La pancetta con purea di mela, nocciole e agretto di lamponi
La lombata con il rago di verze e funghi
Duo of Kurobuta pork
The belly with apple puree, hazelnuts and raspberry sauce
The loin with savoy cabbage and mushroom casserole
黒豚料理2種
黒豚バラ肉のロースト
リンゴピューレ、ヘーゼルナッツ、ラズベリーソースと共に
黒豚ロースのソテー
ちりめんキャベツとキノコのキャセロールと共に
¥ 3,250

Petto di faraona farcito con noci e frutta secca servita

con crema al taleggio, zucca, rape
Guinea fowl breast stuffed with nuts and dry fruits
served with Taleggio fondue, pumpkin, turnip
クルミとドライアプリコットを詰めたホロホロ鳥の胸肉のソテー
タレツジョフォンデュ、カボチャピューレ、カブと共に
¥ 3,650

Premium Dish プレミアムディッシュ

Filetto di manzo Wagyu alla Rossini con fegato grasso,

tartufo nero e salsa al marsala
Wagyu beef tenderloin "Rossini" style
Marsala wine sauce, foie gras, black truffle
和牛フィレ肉のロッシーニ風
マルサラワインソース フォアグラと黒トリュフをのせて
¥ 4,950

Sweets デザート

Tiramisu classico

Classic style tiramisu served with hazelnut ice cream
クラシックティラミス ヘーゼルナッツアイスクリーム添え
¥ 1,650

Composizione di gelati e sorbetti con frutta di stagione e gelatina al Moscato

Gelato and sorbet stack
with seasonal fruits and moscato jelly
ジェラートとシャーベット
季節のフルーツ、モスカートワインゼリーと共に
¥ 1,650

Panna cotta alla vaniglia, mele cotogne poached, sciroppo alle noci pepose

Vanilla panna cotta,
with new season poached quince and pepper nut syrup
バニラパンナコッタ
カリンのコンポートとオレンジスパイシーシロップと共に
¥ 1,750

Canoli ripieni al mascarpone profumato allo yuzu,

rabarbaro arrostito, gelatina ai lamponi, gelato alla vaniglia
Yuzu mascarpone filled canoli,
oven roasted rhubarb with raspberry jelly
and vanilla bean ice cream
柚子とマスカルポーネのカンノーリ
ローストしたルバーブとラズベリーゼリー、バニラアイス添え
¥ 1,750

Tartufo al cioccolato, lamponi e mozzarella di bufala con pistacchi

Tartufo with chocolate, buffalo mozzarella
and raspberry sauce, pistachio
チョコレートとモッツァレラのアイスクリー
ラズベリーソース入り ピスタチオを散らして
¥ 1,850

For a customer who orders a la carte, 1,300 JPY cover charge per person will be added to your bill.
アラカルトをご注文のお客様にお1人様 ¥1,300 のカバーチャージを頂いております。

All prices are including 5% consumption tax, 10% service charge will be added on your bill.
表記税込料金にサービス料 10% を加算させていただきます。