

STANDARD COURSE

ANTIPASTO

Smoked Swordfish & Orange Carpaccio
燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese
季節のフルーツとブリータチーズのカプレーゼ
生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables
旬野菜の薪焼き
バニーヤカウダソース

PASTA

Black Truffle & Mushroom Cream Sauce - Tagliatelle
黒トリュフとマッシュルームのクリームソース
タリアテッレ

WOOD FIRED GRILL

Wood Fire Grilled Fish of The Day
鮮魚の薪焼き
チェリートマトとオリーブのソース

Angus Beef Sirloin Steak
アンガス牛サーロインの薪焼きステーキ

DESSERT

Tiramisu
ティラミス

8,000

[税込8800]

VIAGGIO COURSE

ANTIPASTO

Carpaccio of the Day
本日のカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese
季節のフルーツとブリータチーズのカプレーゼ
生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables
旬野菜の薪焼き バニーヤカウダソース

PASTA

Crab & Bottarga Aglio Olio - Spaghettini
イバラ蟹とカラスミのアーリオ・オーリオ
スパゲッティーニ

WOOD FIRED GRILL

Wood Fire Grilled Fish of The Day
with porcini and black truffle risotto
鮮魚の薪焼き
ポルチーニリゾット添え 黒トリュフの香り

Kuroge Wagyu Steak
国産黒毛和牛の薪焼きステーキ

DESSERT

Ricotta Cheese Cake
リコッタチーズケーキ

10,000

[税込11000]

PREMIUM COURSE

ANTIPASTO

Carpaccio of the Day
本日のカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese
季節のフルーツとブリータチーズのカプレーゼ
生ハム添え

Cod Soft Roe Meunière
with brown butter & balsamic vinegar sauce
白子のムニエル 焦がしバターのバルサミコソース

PASTA

Crab & Bottarga Aglio Olio - Spaghettini
イバラ蟹とカラスミのアーリオ・オーリオ
スパゲッティーニ

WOOD FIRED GRILL

Wood Fire Grilled Fish of The Day
with porcini and black truffle risotto
鮮魚の薪焼き
ポルチーニリゾット添え 黒トリュフの香り

Kuroge Wagyu Fillet with cacao red wine sauce
国産黒毛和牛ヒレ肉の薪焼きステーキ
カカオ香る赤ワインソース

DESSERT

Assorted Desserts
3種デザートの盛り合わせ

12,000

[税込13200]

OSTERIA
IL VIAGGIO
Dinner Course