

# 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 *with prosciutto*  
季節のフルーツとブラータチーズのカプレーゼ 生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables *with bagna cauda sauce*  
旬野菜の薪焼き バーニャカウダソース

## 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  
*with cherry tomato & olive sauce*  
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  
アング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]

# CHEF'S COURSE

## AMUSE

Fresh Whitebait Bruschetta *with cherry tomato & ricotta cheese*  
生しらすのブルスケッタ チェリートマトとリコッタチーズ

## ANTIPASTO

Carpaccio of the Day  
本日の鮮魚のカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese *with prosciutto*  
季節のフルーツとブラータチーズのカプレーゼ 生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables *with bagna cauda sauce*  
旬野菜の薪焼き バーニャカウダソース

## PASTA

Pasta of the Day  
本日のパスタ

## WOOD FIRED GRILL

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

Kuroge Wagyu Fillet Steak  
国産黒毛和牛ヒレ肉の薪焼きステーキ

## DESSERT

Assorted Desserts  
ドルチェミスト

12,000  
[税込13200]

OSTERIA  
IL VIAGGIO  
*Dinner Course*