

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]

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