

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

Fish

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

Meat

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

Kuroge Wagyu Fillet Steak +2500
黒毛和牛ヒレ肉の薪焼きステーキ

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

ASSORTED APPETIZERS

前菜の盛り合わせ

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

Seasonal Fruits with Burrata 季節のフルーツとブラータチーズ

Jamón de Teruel 18ヶ月熟成生ハム "ハモンテルエル"

HOT APPERIZER

Wood Fire Grilled of the Day
本日の薪焼き

PASTA

Seasonal Pasta
旬食材のパスタ

WOOD FIRED GRILL

Fish

Wood Fire Grilled Fish *with Porcini Risotto & Black Truffle*
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

Meat

Kuroge Wagyu Sirloin Steak
国産黒毛和牛サーロインの薪焼きステーキ

Kuroge Wagyu Fillet Steak +1500
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