

FEGATO DI ANATRA

Menu Speciale

期間限定
フォアグラ
特別メニュー



Foie Gras Caramellato

Salsa di Aceto Miso, Tartufo e Vino Madeira

フォアグラキャラメリゼ
酢味噌とペリリーグソース

(トリュフとマデラワインソース)

¥2,400

Foie Gras e Bottarga con Insalata di Carote
Pistacchi, Salsa di Frutta Secca

フォアグラとカラスミ 人参のサラダ
ピスタチオ、ドライフルーツソース

¥2,300



Foie Gras e Tartufo Fresco

Bucatini al Parmigiano Reggiano Fusilli

フォアグラとフレッシュトリュフの
ブッロ ディ パルミジャーノ レジャーノ
フジッリ

¥2,500

Vini selezionati

フォアグラと合わせたいワイン

ミユスカ・セック・ド・ケリビア

half bottle ¥2500 bottle ¥4,800

白ワイン 原産国：チュニジア 品種：アレキサンドリア・マスカット 味わい：辛口

ボスニア・ヘルツェゴビナ ブラナツ 2020

¥6,800

赤ワイン 原産国：ボスニア・ヘルツェゴビナ 品種：ブラナツ 味わい：フルボディ



Dolce Natalizia

期間限定
クリスマスデザート



Panettone con crema Chantilly Fragole e salsa ai frutti di bosco

パネッtoneケーキ クリームシャンテ
イチゴとベリーベリーソース

1200

クリスマスを祝うイタリアの伝統的なケーキに生クリームと程よい酸味のベリーソースを添えました