地元産の前菜

地元産の前菜

自家製ジャムを添えた、厳選された加工肉とチーズの盛り合わせ 20.00ユーロ
厳選された、人気が高く有名なイタリア産の熟成肉とチーズを盛り合わせたシャルキュトリーボード。風味豊かなジャムを添え、味覚をさらに引き立てます（7,12）。

タルタル 32.00ユーロ
ドロミテ宮育てられた牛のフィレ肉を手切りし、新鮮なロビオラチーズの上に丁寧に盛り付け、料理にさりげない脂味を添えました。季節の野菜と、タルタルステーキに伝統的に使われる卵黄を現代風にアレンジし、揚げてユニークなひねりを加えた一品です。トリュフの気高い風味が加わり、すべての要素が一体となって、まさに味覚の陶酔を呼び起こします。(3-5-7)

いつものカルパッチョではない 28.00ユーロ
創造性とセンスをプラスした、定番料理の再解釈：新鮮なアンズタケと繊細なラズベリーソースを添えたビーフカルパッチョ。一口ごとに味わいが引き立ちます。エレガンスとシンプルさが凝縮された一皿（12）

もう一つの千葉 21.00ユーロ
この日のために完全に再考された幾何学的な構成：伝統的な層状のフィロ生地のウエハースに、革新的な要素が加えられています。中には、モルタデッラ・ボローニャIGPのベルベットのようなムースがあり、ブロンアDOPピスタチオのカリッとしたフレークが添えられています。また、見た目はクラシックなカスタードクリームに似ているものの、予想を裏切る軽やかなサワランフォームが、創造性を添え、この料理を真に唯一無二のものにしています（1-8）。

コンテンポラリー和牛モンデギリ（4個入り） 20.00ユーロ
ミラノ料理の偉大な古典を、未来へと昇華させた逸品。世界最高級の肉の一つである和牛をはじめ、現代的なプレミアム食材を用いて、この伝統的な料理を再構築しました。独特の風味り、柔らかな食感、そして濃厚な風味は、まさに美食家を唸らせる至福の味わいです。仕上げには、自家製マヨネーズにワサビをほんのり効かせ、ライムの皮で風味を添えることで、一口ごとに他に類を見ない特別な体験をお届けします。(1-3-7)

カレーパン付きの最高に美味しい前菜 19.00ユーロ
自家製カレー風味のパン生地を幾何学的に組み合わせた一品。洗練された味覚をも満足させる、2種類の個性豊かなペジタリアンフィリングが詰められています。片方には昔ながらなレンズ豆のクリーム、もう片方にはシルキーなカリフラワーピューレが入っています。軽くスパイシーなペピーほうれん草とベルベットのようなポテトクリームが添えられ、彩り豊かで風味豊か、そして繊細な味わいを堪能できます（1,9）。

海からの前菜

海の幸を使った前菜

赤エビのカプレーゼ 28.00ユーロ
イタリアの定番料理を現代風にアレンジした斬新な一品。同じ食材を使いながらも、現代的な味わいに生まれ変わりました。完熟トマトは爽やかなグラニータに、水牛モッツァレラは軽やかでなめらかなクリームに仕上げています。さらに、マザーラ・デル・ヴァッロ産赤エビ（DOP認定）を自然な状態で添えることで、イタリアの海の恵みを料理に取り入れています。仕上げに、香り高いバジルオイルを添えることで、伝統と革新が見事に融合した、調和のとれた味わいに仕上がっています。(2ー7名様)

パン、バター、アンチョビ 22.00ユーロ
この洗練された前菜は、パン、バター、アンチョビという時代を超えた最高の組み合わせからインスピレーションを得ています。長方形のサクサクとしたセモリナのクロストーネに、軽やかでふんわりとしたカンタブリア産アンチョビバタークリームを添え、カリカリのタッジャスカオリーブクランブルの上に上品に盛り付けました。(1-4-12)

カンパチのカルパッチョ 25.00ユーロ
地中海産カンパチのカルパッチョをハーブでマリネし、美しく盛り付けた花のような一品。自家製ツナとアーモンドのマヨネーズの上に盛り付け、サクサクとしたヴェネツィアのパフを添えることで、食感の絶妙なコントラストが生まれ、一口ごとに美味しさが引き立ちます。(2-3-4-5-8)

タラの刺身 24.00ユーロ
洗練されたタラの刺身を、トマトのガスパチョとタッジャスカオリーブのクランブルと共にマリネしてお出しします。クリームとオリーブのクランブルのおかげで、柔らかくも歯ごたえがあり、トマトの爽やかさとタラのまろやかさが絶妙なバランスを生み出しています。彩り豊かで華やかな食体験をお楽しみください（4ー12名様向け）

三色マグロのタルタル 27.00ユーロ
洗練されたエレガントなキハダマグロのタルタルを、完熟トマトのフレッシュな風味と組み合わせました。ヨーグルトソースのドレッシングを添え、香り高いバジルオイルを軽く振りかけることで、この絶品料理の香りをさらに引き立てます。(4-7-9)

私たちの牧師

当店のパスタ

ミラノの夜景 25.00ユーロ
サフラン風味のフレッシュパスタ、メッツェ・ルーネ。伝統的なミラノ風オッソブーコの詰め物を詰め、奥行を表現めたものと、料理の濃厚さを引き立てるなめらかなサフランムースを添えてお出しします。(1-3-5-8-9)

海の恵み 26.00ユーロ
新鮮なシャラティエッリパスタのシーフード添え。サンマルツァーノ DOP トマトソースとじっくりロースした赤ダッテリーノトマトのコンフィを添えて。(1-2-3-14)

揚げて食べてみよう 24.00ユーロ
揚げたハタのフィリングを詰めたフレッシュパスタの長方形を、つややかで繊細なフェンネルの泡の上に上品に盛り付け、カリカリのネギとシナモンパウダーを添えました（1-2-3-4）

ガルダグリで…愛し合おう 24.00ユーロ
レモンとジュニパーベリーでソテーしたイカの赤ちゃんを和え、濃厚なカチュ・エ・ペペ・ クリームで仕上げた、フレッシュパスタ・ガルダグリ（1-4-7）

海の甘美さ 28.00ユーロ
グラニャーノ IGP産スカンピをバニラ風味で和えたリングイネ。自家製ビスクで調理し、濃厚なバジルバターエマルジョンで仕上げました。(1-2-9)

当店のリゾット

私たちの米

ミラノへようこそ 24.00ユーロ
カルナローリ・グラン・リゼルヴァのリゾット・アッラ・ミラネーゼは、伝統的な肉のブイヨンで調理され、バターと36ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノ DOP でクリーミーに仕上げられ、サフラン風味のクリスピーなチュイルを添えて提供されます。

カルボナーラ 25.00ユーロ
カルナローリ・グラン・リゼルヴァ・リゾットは、伝統的な製法で、カリカリに焼き上げた豚頬肉（グアンチャーレ）とその旨味を、オーガニック卵黄とペコリーノ・ロマーノ DOP を使用した特製カルボクリームでクリーミーに仕上げました。仕上げにカリカリのグアンチャーレのクランブルとたっぷりの黒胡椒を添えています。

三色旗 26.00ユーロ
カルナローリ・グラン・リゼルヴァのリゾットに、サンマルツァーノ DOP トマトソースを加え、カンパニア DOP 水牛プッラータをトッピングし、繊細なバジルパウダーで仕上げました。

マリナーラスタイル 25.00ユーロ
カルナローリ・グラン・リゼルヴァのリゾットに、赤トマトのダッテリーノソースを加え、カリカリのラグサーノチーズとアンチョビのチュイルをトッピングし、パセリとスイートパプリカパウダーで仕上げました。

魚料理のセカンドコース

魚料理のメインコース

サーモルスロート 30.00ユーロ
パン粉、ラグサーノ・カチュカヴァッロDOP、プロンテ・ピスタチオIGPのクランブルを詰めたメカジキのロール。チリ風味のソテーしたカブの葉の上に盛り付け、天日干しトマトの花びらをトッピング。(1-4-5-8-12)

タコとガスパチョ 32.00ユーロ
タコの触手のソテー、ストラッチャテッラ・ディ・ブッラータDOP、赤ピーマンのガスパチョドレッシング、ケシの実を添えて（4ー7人分）

マグロのピンチ 30.00ユーロ
香ばしく焼き上げたマグロのたたきを、ローストしたひまわりの種で衣をつけて焼き上げました。自家製わさびとニンニクマヨネーズ添え（4ー5ドル）

筋っぽいカンパチ 29.00ユーロ
二度揚げしたカンパチのフィレ。まず揚げてからオーブンで仕上げることで、さらにカリッとした食感に。中にはとろけるような水牛モッツァレラ・カンパーナDOPが入っています。なめらかな生のトマトピューレを添え、タッジャスカオリーブと天然のケッパーベリーを添えてお召し上がりください。(1-4-7-12)

肉料理のセカンドコース

当店の肉料理メインコース

モザイク 33.00ユーロ
細切りにしたパイエルン産スコットーナビーフを厳選とスパイスでマリネし、一枚ずつ焼き目をつけ、海苔で包み、モザイク模様に丁寧に盛り付けました。照り焼きソースの上に盛り付け、マルドンソルトを振りかけて仕上げました。(6)

フィレ 35.00ユーロ
パイエルン産スコットーナ牛フィレ肉を完璧に焼き上げ、素朴なマッシュポテトピューレとローストチェリートマトを添え、ガーリックソースをかけてお召し上がりください（5ー7ドル）

ミラネーゼチョップ 2.0 40.00ユーロ
骨付き仔牛肉のチョップ（約350g）を、自家製のカリカリとした衣で二重にコーティングし、伝統的な製法で澄ましバターで丁寧に揚げました。ベビーポテトを何層にも重ねた「ミレフォリエ」（1、3、5、7枚）を添えてお召し上がりください。

私たちのペジタリアン向け提案

当店のペジタリアンメニュー

概念的なパルミジャーナ 26.00ユーロ
ナスとパルミジャーノチーズのフラン。36ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノDOP、水牛モッツァレラ・カンパーナDOP、フレッシュバジルを重ね、なめらかなパルミジャーノクリームをかけてお召し上がりください。(7)

当店のグリル肉のセレクション

当店のグリル肉のセレクション

ドロミテ
ドロミティカは100％トレンティーノ＝アルト・アディジェ産の牛肉です。具体的には、シンメンタール種またはシンメンタール種とグリジア・アルピーナ種の交配種の牛を、トレンティーノ＝アルト・アディジェの牧草地で育て、その後厳密で飼育します。動物福祉とDOC（原産地統制呼称）に準拠した飼育は、このプロジェクトにおいてブリーダーが最も重視している点です。これにより、素晴らしい風味りと脂肪の浸透、脂れもない「牛肉」の風味、そして最低30日間のドライエイジングによる独特の柔らかさを備えた肉が生まれます。

リブ 12.00ユーロ
Tボーン 14.00ユーロ

ガリツアのブロンド
世界で最も格式高い牛肉の一つであるこの牛肉は、5歳から10歳までの牛の年齢と、ガリシア地方での放牧飼育によって際立っています。「ルビア」という名前は、これらの牛のブロンドの毛色に由来しており、「ルビー」はスペイン語でブロンドを意味します。この牛肉は、忘れられないほど濃厚で魅惑的な風味を誇ります。

リブ 14.00ユーロ
Tボーン 16.00ユーロ

ドロマイト・トマホーク（アルバイングレー）エクストラマーブル 160.00ユーロ
牛ロース肉の前部から切り出された部位で、特徴的なのは長い骨で、古代ネイティブアメリカンの斧を彷彿とさせる。平均重量は1.7ー2kg。

ピカーニャ・オブ・シンメンタール・パパリアン・スコットーナ 9.00ユーロ
ブラジル料理の代表的な部位で、シルバーサイドの先端にあたり、通常は三角形をしています。最大の特徴は、1cm以上の厚さの脂肪層があることです。最低重量：500g

キアニーナIGPマトン
キアニーナは恐らく世界最古の品種で、先史時代のウロから直接派生したものです。当社のキアニーナ肉は、成長が完璧な段階に達した個体のみを使用しており、すべてIGPヴィテッローネ・ビアンコ・デッラペニーノ・チェントラーレの規格に従って飼育され、認証されています。当社はコスト削減よりも製品の品質を優先し、動物が完全に成熟するまで牛舎飼養く待ちます。キアニーナは非常に赤身が多く、非常に美味しい肉で、栄養面でも優れています。きめ細やかな肉質と、他に類を見ない栄養価と健康効果を兼ね備えています。

リブ / hg 13.00ユーロ
Tボーンステーキ / hg 15.00ユーロ

和牛 スペイン
和牛は日本原産の牛肉の品種で、その肉質は他のどの牛の品種とも明らかに異なり、卓越した調理特性で際立っています。筋肉繊維の間に脂肪が浸透し、霜降りが美しく入るという特別な遺伝的素質を持ち、世界で最も高く評価され、選ばれる肉の一つとなっています。その柔らかさ、ジューシーさ、そして絶妙な味わいは、和牛の大きな魅力です。品種の特性、丹念な飼育、そして厳格な品質管理により、独特の風味と香りを備えた極上の製品が保証され、まさに味覚への贅沢と言えるでしょう。

リブ / hg 15.00ユーロ
Tボーンステーキ / hg 17.00ユーロ

～を伴う…

組み合わせるなら…

トロペア産PGI赤玉ねぎ添え焼き新じゃがいも 8.00ユーロ
トロペア産赤玉ねぎIGP添えオーブン焼きベビーポテト

野菜のカポナータ 8.00ユーロ
野菜のカポナータ

フェンネル、オレンジ、タジャスカ オリーブのサラダ 8.00ユーロ
フェンネル、オレンジ、タジャスカ オリーブのサラダ

プンタレッレ、マンゴー、クルミのサラダ 8.00ユーロ
プンタレッレ、マンゴー、クルミのサラダ

焼き野菜 8.00ユーロ
焼き野菜

自家製ピューレのセレクション

自家製ピューレのセレクション

菜extra 8.00ユーロ
菜extra

ピスタチオ 10.00ユーロ
ピスタチオ

グアンチャーレとそのコラトゥーラ 9.00ユーロ
グアンチャーレとその抽出エキス

オッソブーコの底 9.00ユーロ
オッソブーコジュース

トリュフ 10.00ユーロ
トリュフ

アレルゲン

1 グルテン
穀物、小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、カムート（交配種および派生種を含む）。

2 甲殻類およびその派生物
海水魚と淡水魚の両方：エビ、クルマエビ、ロブスター、カニ、ヤドカリなど。

3、卵およびその派生物
卵を含むすべての製品（少量でも）。代表的なものとしては、マヨネーズ、オムレツ、乳化食品、卵パスタ、ビスケットやケーキ（惣菜系を含む）、アイスクリームやクリームなどが挙げられる。

4. 魚およびその製品
派生製品も含め、つまり、たとえ少量であっても魚から作られているすべての食品。

5. ピーナッツとその派生物
包装されたスナック菓子、クリーム、ドレッシングなどにも、少量ながら含まれている可能性がある。

6. 大豆およびその派生物
牛乳、豆腐、スパゲッティなど

7. 牛乳および乳製品
ヨーグルト、クッキー、ケーキ、アイスクリーム、各種クリーム。牛乳を使用したあらゆる製品。

8. ナッツ類および派生物
アーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ブラジルナッツ、クイーンズランドナッツ、ピスタチオなど、すべての製品が含まれます。

9 セロリとその派生物
そのままの形で摂取されることもあるが、スープ、ソース、野菜濃縮液などの加工品にも含まれる。

10 マスタードとその派生物
ソースや調味料、特にマスタードによく含まれています。

11. ゴマおよびその派生物
パン作りに使われる種子そのものに加えて、一部の種類の小麦粉にも微量の種子が含まれていることがわかっています。

12 二酸化硫黄および亜硫酸塩
保存料として使用されるこれらの成分は、缶詰の魚製品、漬物、油漬け食品、塩漬け食品、ジャム、酢、乾燥キノコ、清涼飲料水やフルーツジュースなどに含まれています。

13 ルピンとその誘導体
現在では、タンパク質が豊富なこの豆を原料としたローストー、サラミ、小麦粉など、多くのビーガン食品に使われている。

14 軟体動物とその派生物
カネストレッロ、マテガイ、ホタテ、ハート、ナツメヤシの殻、ファソラーロ、ガラゴロ、カタツムリ、ムール貝、ムレックス、カキ、カサガイ、トリュフ、アサリ、ハマグリなど。

15 冷凍または超低温冷凍
それらは、産地や冷凍または超低温冷凍された原材料を使用して製造されます。

16人が撃墜された
生またはほぼ生で消費されることを意図した魚は、EC規則853/2004附属書Ⅲ、第Ⅷ節、第3章、D項、3の規定に従って予防的衛生処理を受けている。

1 グルテン
穀物、小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、カムート、交配品種、およびその派生物。

2 甲殻類およびその派生物
海水魚と淡水魚の両方：エビ、クルマエビ、ロブスター、カニ、ヤドカリなど。

3、卵およびその派生物
卵を含むすべての製品（少量でも）。代表的なものとしては、マヨネーズ、オムレツ、乳化剤、卵パスタ、ビスケットやケーキ（惣菜系を含む）、アイスクリームやクリームなどが挙げられる。

4. 魚および魚製品
派生製品も含め、つまり、たとえ少量であっても魚から作られているすべての食品。

5. ピーナッツとその派生物
包装されたスナック菓子、クリーム、ドレッシングなどにも、少量ながら含まれている可能性がある。

6. 大豆およびその派生物
牛乳、豆腐、スパゲッティなど

7. 牛乳および乳製品
ヨーグルト、クッキー、ケーキ、アイスクリーム、各種クリーム。牛乳を使用したあらゆる製品。

8. ナッツ類および派生物
アーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ブラジルナッツ、クイーンズランドナッツ、ピスタチオなど、すべての製品が含まれます。

9 セロリとその派生物
そのままの形で摂取されることもあるが、スープ、ソース、野菜濃縮液などの加工品にも含まれる。

10 マスタードとその派生物
ソースや調味料、特にマスタードによく含まれています。

11. ゴマおよびその派生物
パン作りに使われる種子そのものに加えて、一部の種類の小麦粉にも微量の種子が含まれていることがわかっています。

12 二酸化硫黄および亜硫酸塩
保存料として使用されるこれらの成分は、缶詰の魚製品、漬物、油漬け食品、塩漬け食品、ジャム、酢、乾燥キノコ、清涼飲料水やフルーツジュースなどに含まれています。

13 ルピンとその誘導体
現在では、タンパク質が豊富なこの豆を原料としたローストー、サラミ、小麦粉など、多くのビーガン食品に使われている。

14 軟体動物とその派生物
カネストレッロ、マテガイ、ホタテ、ハート、ナツメヤシの殻、ファソラーロ、ガラゴロ、カタツムリ、ムール貝、ムレックス、カキ、パレット、海トリュフ、コックル、アサリなど。

15 冷凍または超低温冷凍
それらは、産地や冷凍または超低温冷凍された原材料を使用して製造されます。

16人が撃墜された
生またはほぼ生で消費されることを意図した魚は、EC規則853/2004附属書Ⅲ、第Ⅷ節、第3章、D項、3の規定に従って予防的衛生処理を受けている。