

UMEDA IL PINOLO

Dinner Course & À la Carte Menu Open Hours / 17:00-23:00 (22:00 L.O.)

Pasta course

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

4,800

Pane della casa e olio イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで

Stuzzichino お食事前の小さな一皿

Antipato misto 前菜4種盛り合わせ

Pasta お好みのパスタをメニューより一皿お選び頂けます

Dolce ヘーゼルナッツとベリーのパンナコッタ

Caffè o Te e Piccola Pasticcieria 食後のお飲み物と焼き菓子

Pinolo course

イルピノーロの味をお気軽にお楽しみに頂けるコースです

6,800

Pane della casa e olio イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで

Stuzzichino お食事前の小さな一皿

Antipasto 関鯖と柿、菜の花のオルトラーナ

Zuppa 季節のスープ

Pasta 白ハマグリとモザンビーク海老のペスカトーレロツツ
パベッティエネ

Carne A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェッティエネ
ビネガーと粒マスタードのソース

Dolce マルサラ酒風味のティラミス

Caffè o Te e Piccola Pasticcieria 食後のお飲み物と焼き菓子

Il Menu Consiglio dello Chef

ゆっくりとお楽しみ頂けるシェフお薦めのフルコースです

8,800

Pane della casa e olio イルピノーロ特製パンと厳選したオリーブオイルで

Stuzzichino お食事前の小さな一皿

Antipasto 冬野菜のスチーム テリーヌ仕立て
サンダニエーレ産の生ハム添え

Antipasto マグロホホ肉とチェダーチーズのコトレッタ
ミルフィーユ仕立て ケッカソース

Pesce 甘鯛の鯖焼き 黒キャベツのエチュベ

Pasta 自家製バッカラと鱈白子のペペロンチーノ
柚子の香り 生パスタ “キタツラ”

Carne 特選牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ”
イタリア産赤ワインソース

Dolce トルタカプレーゼ ジェラート添え

Caffè o Te e Piccola Pasticcieria 食後のお飲み物と焼き菓子

食材のご変更、ご要望がございましたら、お気軽にお申し付けください

Menu Consiglio dello Chef

シェフ独り占めコース

11,000～

本日の特選食材や旬の食材を
お客様のお好みに合わせてご用意致します。
内容・料理構成など、お気軽にお尋ねください。
大切な方とのご会食に最適です。

À la Carte

旬の食材の持つ魅力を最大限に表現したお料理をご用意致しました

Antipasto アンティパスト

Zuppa di Stagione

季節のポタージュ1,000

Terrina di Verdure con Proscitto

冬野菜のスチーム テリーヌ仕立て サンダニエーレ産の生ハム添え1,800

Cotoletta di Tonno

マグロホホ肉とチェダーチーズのコトレッタ ミルフィーユ仕立て ケッカソース1,900

Carpaccio di Sgombro

関鯖と柿、菜の花のオルトラーナ1,800

Polpo Brasato con Champagne

水ダコのシャンパン煮 パールバルサミコのアクセント1,800

Pate di Campagna con Anatra

鴨肉のパテ・ド・カンパーニュ 黒トリュフとモスタルダを添えて1,900

Primo Piatto パスタ

“Chitalla” Peperoncino del Merluzzo

自家製バッカラと鱈白子のペペロンチーノ 柚子の香り 生パスタ “キタツラ”2,400

Pici con Astice

オマール海老とそのビスクを使ったトマトソース 生パスタ “ピチ”2,800

Tortelli di Spinaci con Guanciale

ホウレン草とりコッタチーズを詰めたトルテリリ グアンチャーレとセージバターソース2,200

Bavettine alla Pescatora Rosso

白ハマグリとモザンビーク海老のペスカトーレロツツ パベッティエネ2,500

Secondo Piatto “Pesce” メインディッシュ お魚料理

Griglia d’Orata

甘鯛の鯖焼き 黒キャベツのエチュベ添え3,500

Secondo Piatto “Carne” メインディッシュ お肉料理

Griglia di Maiale

ハンガリー産マンガリツァ豚のグリッリア 黒糖を使ったバルサミコソース (140g)3,200

Tagliato d’Anatra

チェリバリー鴨胸肉のタリアータ ブルーベリーとイチゴのソース (100g)3,400

Filletto di Manzo Arrosto

オーストラリア産牛フィレ肉のロースト イタリア産赤ワインソース (120g)3,400

Fettine di A4 rango Coscia di Manzo

A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェッティエネ ビネガーと粒マスタードソース (90g)3,500

“Rossini” Salsa di Vino Rosso

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き “ロッシーニ” イタリア産赤ワインソース (60g)3,700