

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 **Pane della casa e olio**

Antipato misto 前菜4種盛り合わせ **Stuzzichino**

Pasta お好みのパスタをメニューより一皿お選び頂けます **Antipasto**

Dolce ヘーゼルナッツとキャラメルのパンナコッタ **Pasta**

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

Carne

Dolce

Pinolo course

イルピノーロの味をお気軽に楽しく頂けるコースです

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 タラバ蟹と和栗、ペビールッコラのインサラータ

Zuppa 季節のスープ

Pasta 手長海老とアワビ茸のオイルソース
生パスタ“リングイネ”

Carne A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェットーネ
ピネガーとマスタードソース

Dolce マロン風味のティラミス

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 仔牛モモ肉のプロシュート・コッタ
ザクロとトンナートソース

Pesce 豪快オマール海老のボワレ ビスクのソース

Pasta 猪と和栗のラグーソース
ローズマリーを練り込んだ“ストラッチ”

Pasta 生ウニとフルーツトマトのオイルソース
イカスミを練りこんだ生パスタ“タリオリーニ”

Carne A5ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト ボルト酒ソース

Dolce トルタカブレーゼ 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

Carpaccio di pesce

本日の鮮魚カルパッチョ イルピノーロスタイル 1,800

Terrina di verdure con proscitto

旬野菜のスチーム テリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハムを添えて 1,800

Stofato di “Hamo”

紀伊水道の鱧と松茸のstuffファート 酢桶のスカパーチェ添え 2,300

Proscitto cotto di vitello

仔牛モモ肉のプロシュート・コッタ ザクロとトンナートソース 2,200

Insalata di granchio

タラバ蟹と和栗、ペビールッコラのインサラータ 2,100

Primo Piatto パスタ

Spagettini con astice

オマール海老とそのビスクを使ったトマトソース 上質なスパゲッティーニ 3,000

Gnocchi di patate americana salsa porcini e tarutufu

安納芋のニョッキ イタリア産ボルチーニ茸のソース 秋トリュフを散らして 2,400

Linguine salsa macchiato con scampi e Pomodoro secchi

カルドンチェッリと手長海老 ドライトマトのマッキヤートソース 生パスタ“リングイネ” 2,600

Storacci pasta ragu di cinghiale

猪と和栗のラグーソース ローズマリーを練り込んだ“ストラッチ” 2,400

Secondo Piatto “Pesce”メインディッシュ お魚料理

Cotoretta d’Anguilla

鱧のコトレッタ キノコとクレソンと共に 3,500

Secondo Piatto “Carne”メインディッシュ お肉料理

Guancia di manzo

牛ホホ肉とジャンボマッシュルームのグラージュ 白ポレンタ添え 3,500

Cerbo alla grglia

蝦夷鹿のグリッリャ 赤ワインとブルーベリーのソースで 3,500

Coscia di manzo A4rango

A4ランク黒毛和牛モモ肉のフェットーネ ピネガーとマスタードソース 3,500

Filetto di manzo A5rango

A5ランク黒毛和牛フィレ肉のロースト ビスタチオのクロスタ仕立てボルト酒ソース 5,000