UMEDA IL PINOLO

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

Cena “PASTA COUSE”

自慢のパスタをお楽しみ頂けるコースです

5,500

Stuzzichino　A small dish
本日の小さな一皿

Antipasto　Assorted 3 kinds of appetizers
前菜3種盛り合わせ

Regalo　Seasonal regalo
季節のレガロ

Primo piatto　Pasta of the day
本日のパスタ

Dolce　Pastry chef’s specialty dolce
パティシエ特製 ドルチェ

Pane　Bread with olive oil
お食事中のパンを厳選オリーブオイルで

Caffè　Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

Cena “DEGSTAZIONE”

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

7,500

Stuzzichino　A small dish
本日の小さな一皿

Antipasto　Yellowtail carpaccio insalata style with Shimonita leek sauce, accented with citrus dressing and feta cheese
寒鰤のクルディテ インサラータ仕立て 下仁田ネギのソース
柑橘のドレッシングとフェタチーズのアクセント

Primo Piatto　Sardinian bottarga oil sauce with a touch of perilla
サルディーニャ産ボッタルガのオイルソース ペリーラのアクセント

Second Piatto di Pesce　Fresh fish padella with cauliflower and anchovy crema
鮮魚のパデッラータ カリフラワーとアンチョビのクレマ

Secondo Piatto di Carne　Roasted beef fillet with Normanna sauce and frico friulano
牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース フリコフリウラーノ添え

Dolce　Mandarin mousse with banana and caramel sauce
マンダリンムース バナナとキャラメルのソース

Pane　Bread with olive oil
お食事中のパンを厳選オリーブオイルで

Caffè　Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

Cena “PINOLO”

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

9,500

Stuzzichino　A small dish
本日の小さな一皿

Antipasto　Winter vegetable terrine with Italian caviar
冬野菜のテリーヌ仕立て イタリア産キャビアを添えて

Primo Piatto　Spaghettini with squid ink hlobster tail with American sauce
イカスミを練りこんだスパゲッティーニ
オマールテールとアメリケーヌソースで

Primo Piatto　Ravioli and spinach beef ragu sauce and saffron crema
ラヴィオリ エ スピナーチ 牛肉のラグーソースとサフランのクレマ

Secondo Piatto di Pesce　Fresh fish padella with cauliflower and anchovy crema
鮮魚のパデッラータ カリフラワーとアンチョビのクレマ

Secondo Piatto di Carne　Roasted beef fillet with frico friulano, red wine sauce and truffle aroma
牛フィレ肉のアッロースト フリコフリウラーノ添え
赤ワインソースとトリュフの香りで

Dolce　Mandarin mousse with banana and caramel sauce gelato al cioccolata
マンダリンムース キャラメルとバナナのソース ジェラート・アル・チョコラータ

Pane　Bread with olive oil
お食事中のパンを厳選オリーブオイルで

Caffè　Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

Cena “SPECIALE”

シェフのお任せフルコース

12,000

当店シェフが、旬の素材を使い特別なコース料理を組み立てます。
苦手な食材等ございましたら仰ってください。

Cena “TOKUSEN”

当日仕入れた厳選食材にてご用意するフルコース

16,500

本日の特選食材や旬の食材を
当日一番お召し上がり頂きたいメニューでご用意致します。
内容・料理構成など、お気軽にお尋ねください。大切な方との御会食に最適です。

Á 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

Antipasti　アンティパスト

サン津軽林檎のアプフェルデルストゥルーデル サツマイモのクレマと燻製生ハムの“スペック”添え 2,800
寒鰤のカルパッチョ インサラータ仕立て 下仁田ネギのソース 2,800
柑橘のドレッシングとフェタチーズのアクセント
プロシュートクルードとニョッコフリット 2,800
クロスティーニ ミスティ 足赤海老のサルデッラ風 帆立 いくら ストラッキーノ パッカラマンテカート 2,800
冬野菜のテリーヌ仕立て イタリア産キャビア添え 2,900
黄柚子のファルチート 鱈の白子とスペルト小麦 カチョカヴァッロ フォンドゥータ 3,200

Primi piatti　プリモピアット

スパゲットーニ ストラッチャテッラとフルーツトマト 2,700
トルテッリーニ・イン・ブロード 2,800
リングイネ 桜海老と牡蠣 熟成黒ニンニクのアーリオ・オーリオ 2,800
ラヴィオリ エ スピナーチ うさぎのラグーとサフランクリーム 2,900
スパゲッティーニ サルデーニャ産 ボッタルガのオイルソース ペリーラのアクセント 3,000
パスタコースのお客様でこちらをご注文の際+1,650円頂戴しております
カゼレッチェ 紅ズワイガニとピスタチオのクリーム 3,400
イカスミを練りこんだスパゲッティ オマールテールとアメリケーヌソース 3,400

Secondi piatti di pesce　セコンドピアット 魚料理

冬アナゴとあおさ海苔のヴェネツィアンフリット ポレンタとタスマニアマスタード アンチョビとカリフラワーのクレマ 3,000
金目鯛のズッパ・ディ・ペッシェ 蓮根のファリナータ添え 3,200
有頭オマール海老のアッロースト サルディーニャのパスタ フレーゴラ・サルダ添え 5,500

Secondi piatti di carne　セコンドピアット 肉料理

兵庫県三田ポークロース肉のグリッリャ ハーブマスタードソース 3,800
蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテソースで 3,800
黒毛和牛A5ランクもも肉のタリアータ 赤ワインソースで 3,800
牛フィレ肉とロッシーニの重ね焼き“ロッシーニ” ノルマンナソース 5,500
ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ 500g 6,800

Dolci　ドルチェ

ジェラート3種盛り合わせ 1,300
マンダリンオレンジのムース キャラメルとバナナのソース チョコレートジェラート添え 1,400
チーズケーキの再構築 1,400
スキアッチャータ・アッラ・フィオレンティーナ 1,500

Formaggio　チーズ

チーズの盛り合わせ ..... 2,000～

ミネラルウォーターについて

水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、アルプスのドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた、中硬度の天然のミネラルウォーターです。
当店ではお越し頂いたお客様に、常に安全で美味しいものをご提供させて頂きたいと思っておりますので、お水はミネラルウォーターのみのご提供とさせて頂いております。

San Benedetto Naturale ガス無し サンベネデット 759　　San Benedetto Frizzante ガス入り サンベネデット 759

※ 上記価格は全て税込み表示となっております。また、別途サービス料10%を頂戴しております。