

Special Course ANGELLO "Piacere"

ピアチェーレ ～喜び～

全6皿のコース(○のメインディッシュをチョイス)もしくは全7皿のコースをお選びください
Please choose between the six dishes course and the seven dishes course

5plate **6plate**
¥6,500 ¥8,000

前菜【Inizio/ Starter】

- ● 一口の前菜
Sicilian mix small snacks appetiezers

冷前菜【Antipasto/ Appetizer】

- ● シチリア産コラトゥーラでマリネした生マグロとビーツ バルサミコキャビアとカリフラワーのマヨネーズ
Carpaccio of tuna marinated with red beetroot, Sicilia's anchovies colatura, balsamic winegar caviar and cauliflower mayonnaise

パスタ【Primo Piatto/ Entrée】

- ● 小海老とポルチーニ茸のパスタ ローズマリーの香り 柿のピューレを添えて
Pasta with small shrimp and chickpea flour, mushrooms porcini, rosemary aroma and soute' of kaki pur

メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】

- ● スルメ烏賊とねぎのサラダ 烏賊のコンソメを注いで
Cuttlefish with onion's salad and own broth

- ● 国産牛もも肉のタリアータ シチリア風グラッシュ
"Tagliata"cut of thigh beef in sicilian style

デザート【Dolce / Dessert】

- ● ピスタチオのパンナコッタ いちじくのローストとラズベリーソルベ
Pistachio panna cotta Roasted fig and raspberry sorbet

食後のお飲み物【Caffè】

エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー
Italian espresso, coffee, tea, herb tea

恐れ入りますがテーブルごとに皆様同一のご注文をお願いいたします。
アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください
(誠に勝手ながら全てのメニューにサービス料10%を別途頂戴いたしております)
Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.

Special Course ANGELLO "Degustazione"

デグスタツィオーネ～味の階段を登る～

コースをお選びください

Please choose one of the two courses

8plate
¥10,000

9plate
¥12,500



前菜【Inizio / Starter】

一口の前菜

Sicilia's three types aperitif



3種の魚介のタルタルを包んだ 紅芯大根のトルテリーニ バジルオイルとリコッタチーズのソース
Tortellini of root daikon in three types of seafood (scallops, shrimp, cuttlefish) with basil, oil, ricotta cheese sauce



前菜【Antipasto / Appetizer】

香草パン粉をまぶした手長海老のロースト ウィキョウのピューレとオレンジのサラダ

Rosted Shrimp with bread crumbs, fennel's pure' and salad of orange



パスタ【Primo Piatto / Entrée】

牛フィレ肉と葡萄 リディッツオーネワインのパスタ ケッパーのアクセント

Pasta with wine sauce, beef fillet, grapes and accent of capers



白身魚のミネストラ ピスタチオとオレガノ

Minestra with whitefish, pistachio and organ



メインディッシュ【Secondo Piatto / Main dish】

太刀魚と帆立のロトーロ 白インゲン豆とバルサミコのキャビア

Roll of scabbard fish with white beans, balsamic winegar's caviar



仔牛のすね肉の煮込み ガルシカ添え

Stalk of Veal with "garushika"(egg, flour, salt, water) soute'



燻製の香るオイルでコンフィにした国産牛ロース肉 柑橘のモスタルダと共に

Rosted beef with aromatic smoke and citrus fruits mustard



鳩のコンフィー バルサミコのソース

※+2500 Dove config with vinegar balsamic sauce



小さなデザート【Pre-dessert】

パイナップルのソルベ

Pineapple sorbet



デザート【dessert】

軽く仕立てたチーズのムース オレンジソースとバナナのキャラメリゼ

Light and airy cheese mousse with orange sauce and caramelized banana

食後のお飲み物【Caffè】

エスプレッソ コーヒー 紅茶 ハーブティー

Italian espresso, coffee, tea, herb tea

恐れ入りますがテーブルごとに皆様同一のご注文をお願いいたします。

アレルギーやお嫌いな食材がございましたらお気軽にお申し付けください

(誠に勝手ながら全てのメニューにサービス料10%を別途頂戴いたしております)

Tax Included. A 10% service charge is added to the bill.