

MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

(This menu should be ordered for the entire table, available only at lunch.)

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano

Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano (GF) (V) (N)

Capellini con ragù di kinmedai e finocchietto

Capellini pasta with kinmedai ragù and wild fennel

Faraona alla cacciatora

*Guinea fowl "alla cacciatora" with potatoes,
tomatoes and black olives (GF) (DF)*

Gelato ricotta e balsamico

*Hokkaido ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and
Amarena cherries (GF)*

16,500

Prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*Price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

(This menu should be ordered for the entire table.)

Antipasto all'Italiana

A selection of Italian specialities

Lasagna con ragù leggero di vitello

Lasagna with veal ragù and tomato

Calamaretti arrosto con verza,
patate e dragoncello

*Roasted baby squid with Savoy cabbage,
potato and tarragon (GF) (DF)*

Castagne, amarene e whisky

Chestnut biscuit, chestnut ice cream and whisky (N) (GF)

24,000

Prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*Price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

MENU DEGUSTAZIONE

(This menu should be ordered for the entire table.)

Lattuga glassata, crema di pinoli,
pomodorini e misticanza 

*Glazed lettuce, pine nut cream, cherry tomatoes
and mesclun (VG) (GF) (DF) (N)*

Ventresca di tonno arrostita
con insalata di finocchi e agrumi

Roasted tuna belly with fennel and citrus salad (GF) (DF)

Tortelli di gamberi, burro,
limone ed erba cipollina

*Handmade tortelli with Botan-ebi prawns, butter,
lemon and chives*

Linguine con salsa di Wagyu, pomodoro,
capperi, olive e origano

*Linguine with Wagyu beef sauce, tomato,
capers, olives and oregano (DF)*

Kue con salsa al prezzemolo e patate

Japanese grouper with parsley sauce and potato (GF)

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki,
gel di funghi e spugnole

Miyazaki Wagyu beef fillet, mushroom gel and morels (GF)

Frolla con gelato ai pinoli e ganache al limone

Shortcrust pastry with pine nut ice cream and lemon ganache (N)

34,000

Con abbinamento vini

With wine pairing

62,000

**Prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale**

*Price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

(N) Nuts | (VG) Vegan 🌱 | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità.
The dishes and ingredients may change depending on the seasonality.

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari.
Please inform your waiter about food allergies or any special dietary requirements.

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta.
Water from local sources is available on request.

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO.
Vergnano coffee is sustainably produced and ISO certified.