

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties

9,800

Insalata di tuberi, salsa verde,
mandorla e rafano ✓

*Roasted carrot and beetroot salad with parsley sauce,
almond and horseradish (VG) (GF) (DF) (N)*

8,500

Gamberi con maionese di gamberi,
lattuga e peperoncino

*Botan-ebi prawns with Botan-ebi mayonnaise,
lettuce and chili (GF) (DF)*

16,000

Ventresca di tonno arrostita
con insalata di finocchi e agrumi

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

10,500

Vitello tonnato

Milk fed veal with tuna sauce (GF) (DF)

6,500

PRIMI PIATTI

Spaghetti e pomodoro ✓

Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce (DF) (VG)

4,000

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo,
bottarga e peperoncino

*Spaghetti with Japanese clams, parsley sauce,
mullet roe and chili (DF)*

8,500

Tortelli di gamberi, burro, limone ed erba cipollina

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

16,500

Fettuccella di semola, astice e gamberi

Fettuccella with Ise-ebi lobster and Botan-ebi prawns (DF)

12,500

Risotto con funghi di stagione,
Parmigiano Reggiano, liquirizia e aceto balsamico

*Mushroom risotto with Parmigiano Reggiano,
licorice and balsamic vinegar - Carnaroli from Piedmont, Italy (GF)*

7,500

SECONDI PIATTI

Kue con salsa al prezzemolo e patate

Japanese grouper with parsley sauce and potato (GF)

11,500

Aragosta in umido con spinaci,
grano saraceno e peperoncino

Braised Ise-ebi lobster with spinach, buckwheat and chili pepper (DF)

21,000

Cotoletta di vitello alla Milanese

Milk fed veal Milanese style

18,000

Maialino croccante con salsa all'arancia

Crispy suckling pig with orange caramel sauce (GF) (DF)

16,500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki
al rosmarino

Sliced Miyazaki Wagyu beef fillet with rosemary (GF) (DF)

17,500

CONTORNI

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta

All main courses come with one choice of side dish

Patate arrosto ✓

Roasted baby potatoes (GF) (DF) (VG)

Funghi trifolati ✓

Sautéed mushrooms (GF) (DF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓

Mixed leaf salad with almond vinaigrette (GF) (N) (VG) (DF)

Peperoni marinati e menta ✓

Marinated bell peppers and mint (GF) (DF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓

Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili (GF) (DF) (VG)

(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.