



16 April 2015

---Wines---

Ferrari Perle Millesimato 2007  
フェッラーリ ペルレ ミレジマート 2007

Were Dreams, Jerman 2012  
ワー ドリームス イエルマン 2012

Tignanello, Antinori 2011  
ティニャネッロ アンティノリ 2011

---Course Menu---

**Stuzzichino**

**Black pig culatello with fried gnocchi**

**Treccione of buffalo mozzarella**

**Aged salami from Sassello**

クラテッロ黒豚 クリスピーニョッキ添え

水牛モツアレッラ

熟成したサッセッロサラミ

**Tropea onions, broad beans**

**Tomato and marinated sardines**

トロペーア赤玉葱と蚕豆 トマトと鰯のマリネ

**Green asparagus risotto**

**Vacche rosse parmesan, watercress**

**Ham and sour butter**

グリーンアスパラガスのリゾット

赤牛のパルミジャーノ・レッジャーノ

クレソン ハムとサワーバター

**Poached langoustines, fried green tomato**

**French toast and seaweeds**

手長海老のポッシェ グリーントマトのフライ

フレンチトーストと海草の香り

**Herb crusted veal, morel mushrooms and bamboo**

**Shoots, sea urchin and green apples**

仔牛肉のハーブ焼き モリーユと筍

雲丹と青林檎を添えて

**Coffee affogato**

コーヒーアフオガート

**Petit fours**

**Amedei Toscano chocolate**

**Grappa, Barolo and Japanese pepper sanshoo**

アメデイチョコレート

グラッパ バローロと山椒