

イタリアワイン 3000 年の歴史 特別コース

リグーリア、ピエモンテ郷土料理、ワインのコース

Antipasto misto

ピエモンテの前菜の盛り合せ

(熟成仔牛のツナソースがけ、小エビ入りのインサラータルッサ、豚足のコロッケ”バツォア”、野菜のバーニャフレdda)

Abbinamento *vino spumante “gran reale brut” gancia 130ml*

Anipasto tiepido

トリュフ風味のきのこクリームソースを詰めた 小玉ねぎのロースト ランゲ風

Abbinamento *cortese di gavi DOCG Fratelli giacosa 90ml*

I primi piatti

ジェノバ風バジリコのペースト、インゲン豆、ジャガイモのストレッペ

Abbinamento *colli di luni DOC “gradius” 90ml*

自家製サルシッチャとフレッシュトマトのラグーのタヤリン

Abbinamento *piemonte DOC “ottone uno” san silvestro 90ml*

Secondo piatto

骨付きウサギもも肉とブラックオリーブの煮込みサンレモ風

Abbinamento *colli di luni DOC rosso Lunae 90ml*

Dolce misto

デザート of 盛り合わせ(栗のパナコッタ、白いボネ、ラッテ フリット)

Abbinamento *Caffe corretto (amaretto o grappa)*

6500yen

ワインはスパークリング以外は 90ml です。135ml にもできます。

ヴァーノスプマンテ グランレアーレブリュット 135ml

コルテーゼ ディ ガヴィ DOCG 135ml +200 円

コッリ ディ ルーニ DOC ビアンコ ”グラディウス” 135ml +250 円

ピエモンテ DOC バルベーラ ”オットーネ ウノ” 135ml +200 円

コッリ ディ ルーニ ロッソ 135ml +350 円

ワイン すべて135ml +900円