

～昔ながらのイタリア伝統料理～

TRADITIONAL MENU



MENU* TRADIZIONALE

¥10,000



CAPELANTE CROCCANTE CON COUSCOUS E VERDURINE CON SALSA ALL'ARANCIO
CRUNCHY SCALLOPS W/ COUSCOUS & VEGETABLES IN ORANGE SAUCE
ホタテ貝とクスクス オレンジのソース

TAGLIOLINI ALLA CHITARRA CON CREMA DI LIMONE E CAVIALE
TAGLIOLINI IN CHITARRA STYLE W/ LEMON-FLAVORED CREME & CAVIAR
自家製タリオリーニ、レモンクリームとキャビア

RISO PATATE E COZZE
MONOPOLI-STYLE RICE, POTATOES & MUSSELS
モノポリ風ムール貝とポテトのリゾット

AGNELLO ALLA ROMANA
ROMAN-STYLE LAMB
ローマ風 仔羊

TORTINO DI CIOCCOLATO CON ZABAIONE
CHOCOLATE TORTE W/ ZABAIONE
チョコレートケーキ サバイヨネソース添え

PICCOLA PASTICERIA & CAFFE
PETITE HOMEMADE PASTRIES & COFFEE
プチ・フル、コーヒー

di
giorgio
catering & restaurant

ELEGANT MENU

～創作料理の今風アレンジ～

MENU ELEGANTE ¥14,000

INSALATA DI MARE ALL' ARANCIO
SEAFOOD SALAD W/ ORANGE FLAVORED DRESSING
海の幸のインサラータ

BURRATA IN CROSTA CON TARTUFO NERO
CRUSTED BURRATA WITH BLACK TRUFFLES
ブラータチーズの変わり揚げ、トリュフ添え

TRENETTE AL NERO DI SEPPIA CON RICCI DI MARE E BOTTARGA
SQUID INK TRENETTE PASTA W/ SEA URCHIN & FISH EGGS
イカ墨入り手打ちパスタ・トレネッテ、ウニとイタリア産カラスミ

RAVIOLI DI PATATE CON SALSA DI POMODORO INVECCHIATA
RAVIOLI W/ POTATO FILLING IN AGED TOMATO SAUCE
ポテトのラビオリ、熟成トマトソース

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA CON SCAMORZA AFFUMICATA E FUNGHI
BREADED VEAL FILLET W/ SMOKED SCARMOZA CHEESE & MUSHROOM
仔牛のフィレ、燻熟スカモルツァチーズとキノコのパイ包み焼

TORTINO ALLE MELE CON CREMA DI CASTAGNE
APPLE TART W/ WALNUT CREME
林檎のタルト、栗のソース

PICCOLA PASTICCERIA & CAFFE'
PETITE HOMEMADE PASTRIES & COFFEE
プチ・フル、コーヒ

di
giorgio
catering & restaurant