

～昔ながらのイタリア伝統料理～

# TRADITIONAL MENU

MENU TRADIZIONALE ¥15,000

CAPELANTE CROCCANTE CON COUSCOUS E VERDURINE CON SALSA ALL'ARACIO  
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 ¥20,000

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、コーヒー