

# MENU FIORENTINO

花の都と呼ばれるフィレンツェは、世界的な美食の都としても有名です。  
肉料理、野菜料理を中心に、トスカーナ州はもとよりイタリア全土のワインも集まるこの街。  
BIANCA自慢の厳選イタリアワインと共にフィレンツェ名物のTボーンステーキをはじめとする郷土料理をお楽しみ下さい。



## CENA FIORENTINA

フィレンツェ ペア ステーキ コース  
6,500

### Antipasto

お好みの【前菜】を下記より【お一人様につき1品】お選び下さい

### Bistecca

お好みの【ステーキ】を下記より【お二人様につき1品】お選び下さい

### Contorno

お好みの【ステーキの付け合せ】を下記より【お一人様につき1品】お選び下さい

### Dolce

パティシエお勧めのドルチェ 3種盛り合せ

### Caffe o Te

コーヒー または 紅茶

## ANTIPASTI 前菜

Ribollita ..... 1,000

トスカーナ風 ミネストローネ “リボッリータ”

*Tuscany style bacon and vegetables soup*



Trippa alla fiorentina ..... 1,000

フィレンツェ風 トリッパの煮込み

*Florence style tripe*

Sformatino di spinaci con finanziaria ..... 1,300

ほうれん草のスフォルマティーノ フィナンツィエラソース

*Molded spinach custard with finanziaria sauce*



## BISTECHE

ステーキ

Bistecca alla fiorentina da 650g ..... 7,500

フィレンツェ名物 Tボーンステーキ 650g

*650g Porterhouse steak (US)*

Bistecca con osso ad L da 650g ..... 7,500

US産 Lボーンサーロインステーキ 650g

*650g L-bone sirloin steak (US)*

Manzo stagionato 21 giorni alla griglia da 650g ..... 7,500

21日熟成 ブラックアンガス牛のステーキ 骨付き650g

*650g I-bone 21 days aged BLACK ANGUS beef rib steak (AUS)*

### Contorni

ステーキの付け合せにどうぞ

Broccoli aglio e acciughe sott' olio .... 600

ブロッコリーのアンチョビガーリックマリネ

*Marinated broccoli with garlic and anchovy*

Carciofi all'aceto in padella ..... 600

アーティチョークのワインビネガー風味

*Sauteed artichoke with wine vinegar*

Melanzane a funghetto ..... 600

ナスとブラックオリーブのソテー

フンゲット仕立て

*Sauteed eggplants and black olives*

Patate al rosmarino ..... 600

ジャガイモのロースト ローズマリーの香り

*Roasted potato rosemary flavor*