

# VERDE SPERANZA

1,834yen

## ヴェルデランチ

※それぞれのお好みのお料理を右ページより1品ずつお選び頂けます。

税込価格 1,980yen



# BIANCA TENTAZIONE

2,760yen

## ビアンカランチ

※それぞれのお好みのお料理を右ページより1品ずつお選び頂けます。

税込価格 2,980yen



# ROSSO DI SERA

2,482yen

## ロッソランチ

※それぞれのお好みのお料理を右ページより1品ずつお選び頂けます。

税込価格 2,680yen



---

各ランチのお料理は下記よりお選び下さい。

---

## Antipasti 前菜

- \* Bollito di verdure miste con crema d'aglio  
春野菜のポットミスト 白胡椒風味のガーリッククリーム添え  
*Boiled vegetables in soup stock with garlic cream*
- \* Terrina di polipo affumicato con salsa di barbabietola  
燻製にした蛸のテリーヌ ビーツのソース  
*Smoked octopus terrine with beets sauce.*
- \* Polpettino al vino rosso con polenta fritta  
ボルペッティーノの赤ワイン煮 ポレンタのフリットと共に  
*Red wine stewed Italian meat ball with fried polenta*
- Zuppa del giorno  
本日のスープ  
*Today's soup*
- Insalata verde  
グリーンサラダ  
*Simple green salad*
- Caprese di burrata pugliese  
プーリア産ブッラータチーズのカプレーゼ (+400yen)  
*Burrata cheese caprese style*
- Degustazione, 3 tipi di antipasti misti  
前菜3種盛り合わせ【\*印のついた前菜3種】(+300yen)  
*Assorted 3 kinds of appetizers (\* marked appetizers.)*

---

## Primi Piatti パスタ・リゾット

- Pizzoccheri al burro e granapadano con verza e patate  
ピッツォッケリ サボイキャベツとインカ芋のバターチーズソース 生ハムのせ  
*Pizzoccheri butter cheese sauce with savoy cabbage & potato*
- Casarecce alla ortolana con mascarpone verde  
カサレッチェ いろいろ野菜のトマトソース 菜園農家風 マスカルポーネヴェルデのアクセント  
*Casarecce with vegetables, tomato sauce & green mascarpone cheese topping*
- Risotto con salmone, cavolfiore e pure di "SYUNGIKU"  
サーモンとカリフラワーのリゾット 春菊のグリーンピューレとあわせて  
*Salmon & cauliflower risotto with "SYUNGIKU" pure*
- Spaghetti ai ricci di mare.  
生うにのスパゲッティ (+500yen)  
*Spaghetti with sea urchin*

---

## Secondi Piatti 魚料理・肉料理

- Cartoccio di merluzzo, vongole e cavolo cinese aromatizzato agli agurumi  
真鱈と蛤と白菜のカルトッチョ(包み焼き) 柑橘とハーブの香り  
*Cod fish & clams baked in paper*
- Pollo in fricassea  
いわい鶏腿肉のフリカッセア仕立て ブロッコリーとドライトマトの付け合せ  
*Chicken fricassea style (Egg cream sauce)*
- Grigliata di manzo stagionato 21giorni  
21日熟成 ブラックアンガス牛のステーキ (150g +1,200yen / 300g +2,400yen)  
*21days aged black angus beef steak*

---

## Dolci デザート

- \* Torta di nocciole con arance "Kiyomi"  
清美オレンジとヘーゼルナッツのタルト  
*Hezelnuts cake with "Kiyomi" oranges*
- \* Roll cake al cioccolato con crema e semifreddo alla ciliegia  
ロールケーキ仕立てのフォレノワール グリオットチェリーのセミフレッド添え  
*Chocolate roll cake with cherry flavoured cream and griotte cherry semifreddo*
- \* Mousse tricolore al gusto di pistacchio, cioccolato bianco e fragola  
ピスタチオ、ホワイトチョコレート、イチゴのムーステリーヌ トリコロレ  
*Pistachio, white chocolate and strawberry flavored tricolor mousse*
- Gelato e sorbetto  
ジェラートとソルベット  
*Ice cream & sorbet*
- Degustazione, 3 tipi di dolci misti  
デザート3種盛り合わせ【\*印のついたデザート3種】(+300yen)  
*Assorted 3 kinds of desserts (\* marked desserts.)*