

# VERDE SPERANZA

ヴェルデランチ

2,223yen

税込価格 2,400yen

Stuzzichino  
始まりのワンスプーン  
*Amuse Bouche*

Tre tipi di antipasti misti  
前菜3種盛り合わせ  
*Assorted three appetizers*

Primo Piatto  
パスタ・リゾット  
*Pasta or Risotto*  
「パスタ・リゾット」ページより1品お選び下さい。

Dolce  
デザート  
*Dessert*  
「デザート」ページより1品お選び下さい。

Caffe o Te  
コーヒー または 紅茶  
*Coffee or Tea*

# BIANCA TENTAZIONE

ビアンカランチ

3,149yen

税込価格 3,400yen

Stuzzichino  
始まりのワンスプーン  
*Amuse Bouche*

Tre tipi di antipasti misti  
前菜3種盛り合わせ  
*Assorted three appetizers*

Primo Piatto  
パスタ・リゾット  
*Pasta or Risotto*  
「パスタ・リゾット」ページより1品お選び下さい。

Secondo Piatto  
魚料理・肉料理  
*Main Dish*  
「メインディッシュ」ページより1品お選び下さい。

Dolce  
デザート  
*Dessert*  
「デザート」ページより1品お選び下さい。

Caffe o Te  
コーヒー または 紅茶  
*Coffee or Tea*

# Primi Piatti

価格は税抜価格です。

Tax is not included.

## パスタ・リゾット

Spaghetti alla carbonara con asparagi bianchi  
スパゲッティ カルボナーラ ホワイトアスパラと共に  
*Spaghetti carbonara with white asparagus*



Strozzapreti al ragu d'anatra con patate americana  
ストロツァプレティ 鴨肉とサツマイモの軽い煮込みのソース  
バルサミコのアクセント  
*Strozzapreti (home made pasta) duck meat sauce with sweet potato*



Lumache salsa di crema con salmone affumicata e broccoli  
ルマーケ スモークサーモンとブロッコリーのクリームソース  
*Lumache (short pasta) salmon cream sauce with broccoli*



Riso ai granchi con pomodoro e mele  
ズワイ蟹と林檎のトマトリゾット カニミソの隠し味  
*Crab meat risotto with tomato & apple*



Spaghetti ai ricci di mare  
生うにのスパゲッティ  
*Spaghetti with sea urchin*  
+500



# Secondi Piatti

価格は税抜価格です。

Tax is not included.

## メインデッシュ

Involtini di pesce spada salsa di vino rosso con zenzero agrodolce  
ハーブの香りを巻き包むメカジキ 赤ワインソースと生姜のアグロドルチェ  
*Rolled swordfish with red wine sauce & ginger pickles*



Stracotto d'agnello alla fiorentina su salsa verde  
仔羊モモ肉と香味野菜のフィレンツェ風煮込み サルサヴェルデ添え  
*Stewed lamb leg with herb green pesto*



Grigliata di manzo stagionato  
熟成牛リブロースのステーキ  
*Aging beef steak*  
100g +800 / 200g +1,500



# Dolci

価格は税抜価格です。

Tax is not included.

## デザート

Crema di fragole con marmerata di rubarbaro e gelatina di rosa  
いちごとマスカルポーネのクレーマ ルバーブのジャムと薔薇のジュレ  
*Strawberry mascarpone cream with rhubarb jam and rose jelly*



Castagnaccio alla BIANCA  
栗粉のイタリア伝統焼菓子 カスタニャッチョ モンブラン仕立て  
*Mont-blanc tuscan style*



Torta di pere al vino rosso  
赤ワインでコンポートにした洋梨のタルト  
*Pear tart (red wine compote pear)*



Degustazione, tre tipi di dolci misti  
デザート 3種 盛り合わせ【上記のデザート3種の盛り合わせ】  
*Assorted three desserts (the above three desserts)*  
+300

# 21 Days Aged Black Angus Beef Steak w/Red Wine Sauce

21日熟成 ブラックアンガス牛のステーキ  
赤ワインソース

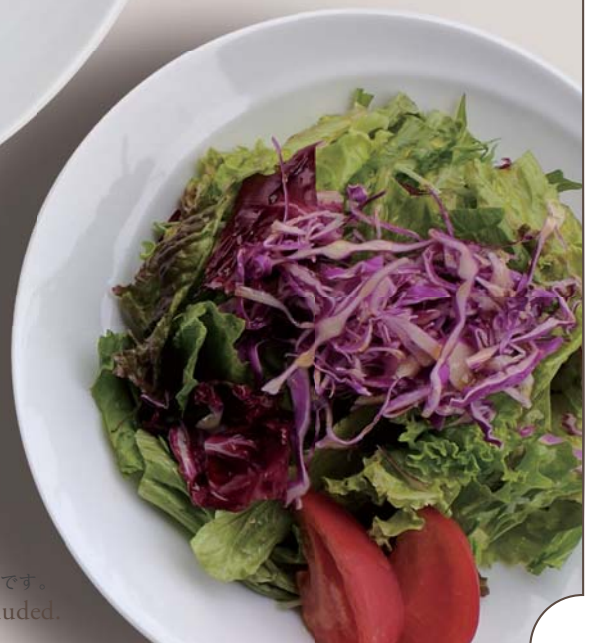
200g 2,963yen  
税込価格 3,200yen

300g 4,352yen  
税込価格 4,700yen

400g 5,649yen  
税込価格 6,100yen

グリーンサラダ  
Green Salad

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



価格は全て税抜です。  
Tax is not included.

# Pasta Lunch

パスタランチ

Tre tipi di antipasti misti

前菜3種盛り合わせ

*Assorted three appetizers*

Spaghetti al ragu di manzo alla parmigiana

秋茄子とモッツアレッタチーズの熟成牛トマトラグーソース スパゲッティ

*Tomato meat sauce spaghetti with eggplant & mozzarella*

Caffè o Te

コーヒー または 紅茶

*Coffee or Tea*

1,760yen

税込価格 1,900yen



価格は全て税抜です。  
Tax is not included.