MEZZA ESTATE

Specialite

Costola di ricambio

ラム肉スペアリブの アーモンド焼き ～ピーナッツバターソース～

1900-

香ばしく焼き上げたラムスペアリブに、
アーモンドとピーナッツの深いコクを添えて。
素材の旨味を引き出した一皿です。

Insalata di porchetta

岩中豚薄切りポルケッタと ルーコラパルミジャーノサラダ

1680-

ニンニクやハーブで丁寧に焼き上げたポルケッタを
薄く仕上げルーコラの辛味とパルミジャーノの風味が
アクセントに。味の層が重なり合う爽やかな一品です。

Biancomangiare

ウニのブランマンジェ

1100-

とろりと広がるブランマンジェの優しい口当たりに、
ウニの旨味が静かに寄り添う一皿。
海の恵みを上品に仕立てた、滑らかな前菜です。