

DINNER MENU

2020.6.6 - 2020.8.31

Evasione e Territorio

～愛～

CREATIVO

Astice blu in succo di melone Shizuoka Crown
オマールブルーと静岡クラウンメロンのスッコ

Fegato grasso al caffè' con frutti di bosco e tartufo bianchetto
エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ 苺とベリーフルーツ サマートリュフ添え

Abalone in risotto al pomodoro, salmone affumicato e basilico
アワビ バジル香るトマトと自家燻製タスマニアサーモンのリゾットと共に

Spaghettoni ai ricci di mare
生ウニクリームのスバゲッティーニ シチリア風

Amadai con asparagi bianchi ai tartufo e salsa alle erbe aromatiche
甘鯛 オリーブオイルでウロコ焼きに
ホワイトアスパラガスとハマグリのスキューマ ハーブソース

Manzo alla scottiglia con polenta incatenata Lunigiana
黒毛和牛ロース肉のスコッティッリア
トスカーナ風ポレンタ・インカテナータ

Tiramisu' al pistacchio con gelato al cioccolato nero
ピスタチオのティラミス ダークチョコレートのジェラート

Caffè
コーヒー

¥10,000 (税込¥11,000)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE
OZIO
リストランテ オツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

DINNER MENU

2020.6.6 - 2020.8.31

Brillante

～華～

Caviale Osetra e Tartufo estivo Acqualagna

Caviale Osetra olandese con vellutata di asparagi bianchi
オランダ産キャビアオシェトラとホワイトアスパラガスのヴェルッタータ

Cannolo farcito mousse di fegato grasso al caffè
フォアグラムースのカンノーロ ピスタチオ風味

Carpaccio di salmone affumicato e ananas con caviale osetra
オランダ産キャビアオシェトラと自家燻製タスマニアサーモン
パインナップルのカルパッチョ

Abalone al peperoncino con misticanza di verdure parea
di carote salsa alla curcuma
鮑のペペロンチーノ 季節野菜のミスティカンツァ
バルサミコヴィネガーとターメリックソース

Astice blu con polenta incatenata, battuto
di pomodoro confiti e fresco, caviale osetra olandese
オマールブルー フルーツトマトのカンディート
オシェトラキャビアのポレンタ・インカテナータ

Spaghettil al tartufo estivo
サマートリュフのスパゲッティ ポルチーニのブルーテ添え

Filetto "Oumi" in crosta di sale con patate arrosto al tartufo bianchetto
近江牛フィレ肉の塩殻包み焼き ポテトのアッロスト 赤ワインソース

Pompelmo ai due colori con pistachio
ビコロボンペルモ

Semifreddo ai lamponi
セミフレッドランポーネ

Caffè
コーヒー

¥22,000 (税込¥24,200)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE
OZIO
リストラント オツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。