

LUNCH MENU

2020.9.1 - 2020.11.4

# La Bellezza

～美～

ヘルシー&ビューティー

Salmone affumicato co insalatina di pere e salsa allo yogurt

自家燻製タスマニアサーモンと洋梨のインサラータ

ヨーグルトソース

Vellutata di zucca e catagne con mousse di gorgonzola

栗とカボチャのクリーミースープ”ヴェルッタータ“

ゴルゴンゾーラのムースを浮かべて

Amatriciana, ricetta originale con guanciale e pomodorini dei manti Lattari

ソレント半島のラッターリ山トマト

グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

Manzo australiano sulla griglia con salsa alle olive

Taggiasche e polenta incatanata Lunigiana

オーストラリア産牛ロース肉のグリル

ルニジャーナ風ポレンタ・インカテナータ

タジャスカオリーブのソース添え

Crème brulee di banana con gelato al lampone

バナナブリュレ フランボワーズのジェラート

Caffè

コーヒー

¥4,800 (税込¥5,280)

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。

LUNCH MENU

2020.9.1 - 2020.11.4

# Evasione e Territorio

～愛～

CREATIVO

Cocktail di melone Shizuoka Crown e prosciutto  
di Parma con mousse di avocado  
静岡クラウンメロンとバルマ産生ハムのカクテル

Bruscheta di asriche blu alla scorza di lime con parmigiano grattugiato  
オマールブルーのブルスケッタ  
ライムとパルミジャーノの香りをのせて

Fegato grasso al caffè' con insalata di pere  
エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ  
ヴェスビオ火山のアカシア蜂蜜と洋梨を添えて

Brodo di abalone e funghi porcini  
アワビとポルチーニ茸のブイヨンスープ”ブロード”  
白トリュフオイルの香りを忍ばせて

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

Amadai Con tegame di zucchine e fasolari  
Con pomodori canditi e salsa alle erbe.  
甘鯛 オリーブオイルでウロコ焼きに  
ナポリ風ズッキーニとハマグリ、テガーマーハーブのアロマソース

Manzo in agrodolce con scalogno, Patate croccanti e mele.  
黒胡椒をきかせた黒毛和牛ロース肉のアグロドルチェ  
紅玉とポテト、エシャロットのデリツィア

Triangolo di fichi sciropo di acero e vino rosso  
無花果とメープル、赤ワインのトリアンゴロ

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。