

LUNCH MENU

2022.6.7 - 2022.8.31

# Germoglio

— 恵 —

シンプル・イタリアン

自家燻製したアトランティックサーモンと  
イクラ、カブの冷たいクリームスープ

Salmone affumicato e uova di salmone con crema fredda di rape

ペペロンチーノとガーリックの  
ピリ辛トマトソースのスパゲッティ“アラビアータ”  
Spaghetti all'arrabiata

トスカーナ風ローストチキン“アル・マットーネ”  
いろいろ夏野菜のグリルをそえて  
Pollo al mattone con verdure stagionali grigliate

バナナ トロピカルなジュレとジェラート  
メレンゲを忍ばせて  
Nuvole di meringhe con banana e frutti tropicali

コーヒー

Caffe'

2,800円  
(税込3,080円)

※別途サービス料10%を申し受けます。  
※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

LUNCH MENU

2022.6.7- 2022.8.31

# La Bellezza

— 美 —

ヘルシー&ビューティー

トスカーナ風キノコ入りミネストローネ

カリカリのポレンタとエキストラヴァージンオリーブオイルを浮かべて

Minestrone con funghi e crostini di polenta

フィレンツェ風トマトとパンのサラダ“パンツァネッラ”

ブッラータチーズをのせて

Panzanella croccante con burrata

オーストラリア産牛ロースのグリル焼き

ドレッシングで和えたいろいろ夏野菜のスチームと共に

Manzo sulla griglia con verdure estive al vapore,

vinaigrette d'aceto di vino rosso e sale al tartufo nero

お好きなパスタをお選びください

- ・ペペロンチーノとガーリックのピリ辛トマトソースのスパゲッティ“アラビアータ”
- ・ひんやり冷たいジェノバ風バジルペーストのスパゲッティ“ジェノヴェーゼ” ポテトとインゲンと一緒に
- ・シチリア島カターニャ名物 ベッリーニ作曲オペラ“ノルマ”の名がついたナスとブティトマト、チーズのスパゲッティ
- ・アスパラガスやおかひじき、シャンピニオンなどお野菜のペペロンチーノスパゲッティ カリカリパン粉と共に
- ・コトコト煮込んだボローニャ風ゴロゴロミートの平麵リングイネ
- ・ブラックペッパーとパンチェッタベーコンのふわふわカルボナーラ
- ・ハマグリ旨味たっぷり贅沢ボンゴレピアンコスパゲッティ
- ・富山県産白エビのペペロンチーノスパゲッティ ポッタルガをのせて (+1,200円) (税込+1,320円)
- ・夏が旬の生ウニクリームスパゲッティ (+1,200円) (税込+1,320円)
- ・毛ガニのリゾット 水の都ヴェネツィアのイメージで(+1,500円) (税込+1,650円)

※二皿目以降を追加ご希望の場合は1種追加毎に+税込1,320円 (\*の商品は+税込2,200円) でご対応いたします。

ベルガモットとホワイトチョコレート パッションのアクセント

Cioccolata Bianca con bergamotto al gusto del frutto della passione

コーヒー

Caffe'

4,800円

(税込5,280円)

※別途サービス料10%を申し受けます。  
※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。  
※当店で使用しているお米はイタリア米です。

RISTORANTE

# OZIO

リストラナン オフフィオ

LUNCH MENU

2022.6.7 - 2022.8.31

# Carpe diem

～光～

STAGIONE

自家燻製したアトランティックサーモンと  
イクラ、カブの冷たいクリームスープ  
Salmone affumicato e uova di salmone con crema fredda di rape

低温調理したホタテ貝のソテー  
フィレンツェ風トマトとパンのサラダ“パンツァネッラ”と乾燥キャビアと共に  
Noci di capesante confite  
con panzanella croccante, ringotto di caviale

愛媛県産天然真鯛のソテー  
ミントが香るナポリ風ズッキーニのピュレと共に  
Orata con crema di zucchine alla menta e marmellata di limone

富山県産白エビのペペロンチーノスパゲッティ  
ボッタルガをのせて  
Spaghetti con gamberetti bianchi, erba cipollina e bottarga di muggine

群馬県産くちどけ加藤ポークのロースト  
淡路島産タマネギのオープン焼き  
ボルチーニ茸とブロッコリー  
Arista di maiale Kato con padellata di broccoli e funghi porcini,  
cipolla Awagi in arrosto

ラビオリフルッタ ココナッツのジェラート  
Ravioli alla frutta con gelato alla noce di cocco

コーヒー  
Caffe'

7,000円  
(税込7,700円)

※別途サービス料10%を申し受けます。  
※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

LUNCH MENU

2022.6.7 - 2022.8.31

# Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

カラスミをのせたホタテ貝のコンフィ  
メロンとウイキョウのサラダと一緒に  
Noci di capesante con insalata di finocchi e melone e bottarga

オマール海老とマンゴーをブルスケッタ仕立てで  
Bruschetta di astice con mousse di avocado e mango

アワビとサマーポルチーニ茸のコンソメスープ  
白トリュフオイルの香りをのせて  
Brodo di abalone e funghi porcini al profumo di tartufo bianco

夏が旬の生ウニクリームスパゲッティ  
Spaghetti ai ricci di mare

甘鯛 ウロコを香ばしく焼き上げて  
フルーツトマトのガスパチョソースと共に  
Amadai su letto di gazpacho

くまもとあか牛のグリル焼き トリュフ塩を添えて  
いろいろ夏野菜をイタリア産赤ワインヴィネガーと  
エキストラヴァージンオリーブオイルで和えて  
Manzo sulla griglia con verdure estive al vapore,  
vinaigrette d'aceto di vino rosso e sale al tartufo nero

パヴロバ パッションフルーツとパイナップル  
Pavlova all frutto della passione e all'ananas

コーヒー  
Caffe'

10,000円  
(税込11,000円)

※別途サービス料10%を申し受けます。  
※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**

レストラン オッツィオ