



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO



Roasted Duck with Nut sauce and Red wine salt

鳥市精肉店より あいち鴨胸肉のロースト
木の実のソース 赤ワイン塩を添えて

芳醇な香ばしさ、鴨の旨みを贅沢に
堪能できる一品です。

¥3,480

Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

鳥山牧場醃酵熟成赤城和牛の
"タリアータ" ～秋～

和牛のきめ細かな脂と濃厚な風味の赤身肉をお楽しみ
いただけます。

300g ¥6,920 150g ¥3,980



※写真は300gです

AUTUNNO

期間限定
メニュー

ANTIPASTO



Tuna and Grilled Eggplant Carpaccio with "KABOSU"

天然マグロと焼き茄子の
カルパッチョ ヘベス風味

爽やかな香りが広がる、
極上の口どけが楽しめる前菜。

¥1,880

Chicken Liver mousse with Fig jam

国産鶏白レバーのムース
イチジクのジャム添え

濃厚レバーに甘酸っぱい果実が
重なります。

¥950



Black Squid Fritters with Liver and Tomato sauce

真っ黒!? イカ墨衣の
スルメイカフリット トマトソース

見た目も驚き!
旨み溢れる漆黒フリット。

¥1,380

Mushroom omelet Truffle flavor

キノコのオムレツ トリュフ風味

ふわとろ半熟卵に芳醇トリュフの
香りが広がる一皿。

¥1,680



PASTA



Linguine - Japanese style Garlic sauce
with Dried Tomatoes, Grilled Saury & Green onions

リングイネ サンマと焼きねぎ、ドライトマトの
アーリオ・オーリオ

香ばしさと辛味が絡む、旬魚の大人パスタ。

¥1,680

Beetroot Gnocchi with Duck ragu, Brown Cheese Gratin

ビーツのニョッキ
あいち鴨のラグーとブラウンチーズの
グラタン仕立て

彩りと旨みが重なる、至福のごちそうニョッキ。

¥1,980



PIZZA



Pizza - Lotus root and "Shiitake" mushroom

秋の味覚「れんこん3兄弟」の美肌れんこんと
厳選国産生しいたけのハーフ&ハーフ

秋の恵みを贅沢に味わう、旬香るピッツァ。

¥1,680

メニューの価格はすべて税込価格です。 All prices include tax.

SEASONAL DRINK

期間限定ドリンク

SOFT DRINK

Sweet potato Latte (Hot)

おいもラテ(ホット)

ほっくり甘いお芋とミルクの
やさしいハーモニー。
焼き芋のような風味が楽しめます。

¥880

SOFT DRINK

Sweet potato Latte (Ice)

おいもラテ(アイス)

ほっくり甘いお芋とミルクのやさしい
ハーモニー。デザート代わりに也成了、
癒しのドリンク。

¥880

ALCOHOL BEVERAGE

Vino Mojito

白葡萄モヒート

白葡萄のやさしい甘みとミントの清涼感。
イタリアンの余韻を引き立てる、香り高い一杯。

¥880 アルコール

ALCOHOL BEVERAGE

Vinegar "ZAKURO" Sour

ざくろビネガーサワー

ざくろの甘酸っぱさとビネガーの爽快感に、
ほのかなアルコールの余韻。

¥880 アルコール