



Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

鳥山牧場醗酵熟成赤城和牛の
"タリアータ" ~冬~

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

Seasonal Fish "Aqua Pazza" PESCE D'ORO Style
& Grilled Risotto to finish

"カッチュッコ" ペッシェドーロスタイル
〜魚介のトマト煮込み〜

旬の海の恵みをたっぷり煮込んだ、心も温まる
伝統のトマト煮込み。

¥3,780



INVERNO



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO

ANTIPASTO

期間限定メニュー



Spanish Mackerel Carpaccio

寒鰯のカルパッチョ 旬の根菜とカラスミ添え

ほどよい脂の甘みと繊細な口どけ。冬ならではの味わいを、
彩り豊かな一皿でお楽しみください。

¥1,780

Monkfish & Chinese Yam Fritters

あんこうと長芋のフリット

外はカリッと、中はふんわり。冬の旨みを閉じ込めた軽やかな一皿。
ワインにもぴったりです。

¥1,280



削りたての
ロディジャーノチーズを
テーブルでおかけします



Lodigiano, Dry-cured Ham & Apple Salad

ロンバルディア州のチーズ"ロディジャーノ"と
生ハム、林檎のサラダ

熟成の深みと爽やかな酸味が奏でる、
イタリア北部の風を感じる一品。

¥1,680

PASTA



Spaghetti - Cream Sauce with Oysters & Green Onions

スパゲッティ
牡蠣と九条ネギのクリームソース 柚子風味

牡蠣の濃厚さの中に、やさしい香りがふわり。
寒い季節に嬉しい一皿。

¥1,780

Wagyu Beef Lasagna with Fresh Truffles

赤城牛のラザニア フレッシュトリュフのせ

芳醇な香りとコクが溶け合う贅沢な味わい。
至福のメインディッシュ。

¥1,980



PIZZA



Pizza - Tomato Sauce with Cod Confit, Olive, Capers

鰯のコンフィとオリーブ、ケッパーの
トマトソース

鰯の旨みを重ねたトマトソースが広がる、
冬にぴったりの特製ピッツァ。

¥1,750

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

Cookie Cream Bitter Hot Chocolate

クッキークリーム
ビターココア(ホット)

ほろ苦さと甘さが溶け合う、冬のご褒美ドリンク。

¥880



ALCOHOL BEVERAGE

Apple & Roselle Amaretto Iced Tea

林檎とローゼルの
アマレットアイ스티ー

ほのかな酸味と甘い香りが重なり合う、
華やかな大人のティーカクテル。

¥880 アルコール



ALCOHOL BEVERAGE

Yuzu Moscow Mule

柚子モスコミュール

爽やかな香りとやさしい刺激が心地よい、
冬限定のカクテル。

¥880 アルコール

