



Milanese Veal Cutlet

ミラノ風 仔牛のカツレツ

香ばしい薄衣が軽やかに弾け、ひと口ごとに広がる上品な味わいです。仔牛のやわらかな旨み、伝統の美味しさをお楽しみください。

¥2,580



Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

鳥山牧場醗酵熟成赤城和牛の"タリアータ"〜春〜

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

PRIMAVERA



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO

ANTIPASTO

期間限定メニュー



Sea Bream Carpaccio Blood Orange Flavor

天草産真鯛のカルパッチョ ブラッドオレンジ風味

繊細な旨味とフルーティーな果実のアクセントが絶妙に絡み合う一品。

¥1,680

Sakura shrimp and Green peas Fritters

桜海老とピゼッリのフリット

桜海老の旨みと"ピゼッリ"(グリーンピース)の、軽やかで香ばしいイタリアンフリットをお楽しみください。

¥880



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 - "Vongole Bianco" (or "Vongole Rosso") with Japanese live clams

国産活あさりの白ワインソース "ボンゴレ・ピアンコ"

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品。

¥1,980

Gnocchi-Akagi Beef and Burdock Ragout Sauce with Timut Pepper

ニョッキ 赤城牛と新ごぼうのラグー ティムットペッパー風味

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。

¥1,680



PIZZA



Pizza-Canola flower Genovese-style sauce with Boiled Whitebait

釜揚げしらすと旬野菜の菜の花ジェノベーゼ

ふんわりとした釜揚げしらすの旨みと、野菜の優しい甘みを、菜の花のほろ苦さが引き立てます。春の訪れを感じる、爽やかで奥深い味わいの一皿。

¥1,680