

GRISSINI

APPETIZERS • 前菜

<i>Tomato salad “Caprese”</i> トマトサラダ“カプレーゼ”	18.--
<i>Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan cream</i> 牛肉のカルパッチョ、ルコラのサラダとパルメザンチーズクリーム添え	24.--
<i>Fried octopus on puréed Canellini beans and confit of tomatoes</i> 白インゲンのピューレーとオイル漬けトマトに盛ったタコの揚げ物	32.--
<i>Salmon cubes marinated with pink pepper and cucumber tartar with sprouts and seasoned yoghurt</i> 熟成ヨーグルトに盛った角切りサーモンのピンク胡椒マリネとキュウリのタルタルとかいわれ野菜	28.--
<i>Mixed salad with soja sprouts, croutons and nuts</i> ミックスサラダ、もやしとクルトンとナッツ入り	small 小盛 14.-- / large 普通盛 22.--

SOUPS • スープ

<i>Double clear soup with stuffed raw ham cappelletti</i> ダブルコンソメスープ、生ハムのカペレッティ入り	16.--
<i>Minestrone vegetable soup</i> 野菜スープ“ミネストローネ”	16.--
<i>Jerusalem artichoke cream soup with basil spätzli and crispy pork cheeks</i> 菊芋のクリームスープ、バジリコスペツチェルとパリッと焼いた豚ほほ肉入り	19.--

PASTA • パスタ

<i>Spaghetti with tomato - basil sauce and buffalo mozzarella</i> トマト・バジリコソースのスパゲッティ、水牛モッツァレラチーズ添え	22.--
<i>Spinach ricotta ravioli with butter, sage and ripe Pecorino cheese</i> ほうれん草・リコッタチーズ入りラビオリ、バターとセージと熟成ペコリノチーズ添え	28.--
<i>Soft semolina pasta with pesto, potatoes and green beans</i> セモリナ粉のソフトパスタ、バジルソースとポテトとグリーンピース添え	28.--
<i>Carnaroli risotto with herbs and boletus mushrooms</i> カルナローリ米のリゾット、香草とポルチーニ茸入り	28.--

GRISSINI

FISH • 魚料理

- Fillet of wild sea bass on a bed of fresh vegetables and fried leek*
新鮮野菜と揚げたねぎに盛ったスズキの切り身 43.--
- Angler-fish medallions Mediterranean style cooked in foil*
ホイルに包んで調理したアンコウの地中海風メダリヨン 47.--
- Fried king prawns on fondant of Tropea onions with raspberry vinegar*
トロペア産オニオンのフォンダンに盛ったクルマエビの揚げ物、
ラズベリーヴィネガー添え 45.--

MEAT • 肉料理

- Veal fillet with a bouquet of boletus, young garlic and a ricotta pepper tartlet*
子牛のフィレ肉、煮込みポルチーニ茸と幼ガーリックと
胡椒・リコッタチーズのタルト添え 49.--
- Deboned poussin marinated with extra virgin olive oil and mustard
with sliced rosemary potatoes*
エキストラバージンオリーブオイルとマスタードでマリネした
骨抜きひな鶏肉、ローズマリー風味のポテトスライス添え 46.--
- Roasted loin of lamb with aubergine and sweet pepper Sicilian style*
子羊ヒレ肉のロースト、シチリア風茄子とパプリカ添え 48.--
- Beef fillet medallions with braised chicory, purple potatoes and spicy wine sauce*
牛ヒレ肉のメダリヨン、チコリのとろ煮と紫芋とスパイシーワインソース添え 47.--
- Chateaubriand medium with seasonal side dish**
シャトーブリアン・アポワン(ミディアム)、季節の添え物料理付き* 56.--

* from 2 persons on
お二人様以上

Origin of the products: Beef/veal/poultry* from Switzerland, lamb from France/New Zealand/Australia

産地: 牛肉/仔牛肉/家禽肉* はスイス産; ラム肉はフランス/ニュージーランド/オーストラリア産

* could be bred with hormones and/or other antimicrobial growth promoters

* ホルモンおよび/またはその他の抗菌物質発育促進剤で飼育された可能性があります。