



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO



Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef
鳥山牧場醃酵熟成赤城和牛の
"タリアータ" ～夏～

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 ¥6,980 150g ¥3,680

※写真は300gです

Enjoy
with Risotto
メの焼きリゾット
付き

Seasonal Fish "Aqua Pazza"
PESCE D'ORO Style

本日のお魚の"アクアパッツァ"
ベッシェドーロスタイル

旬の魚を1本丸ごと贅沢に使ったナポリの煮込み料理。
メには旨味あふれるスープを焼きリゾットとご一緒にどうぞ。

¥3,090



Baked Risotto
メの焼きリゾット

ESTIVO

期間限定メニュー

ANTIPASTO



Octopus & Eggplant Carpaccio, Herb-Lemon Flavor

北海道だこと水茄子のカルパッチョ
ハーブとレモンのソース

ぷりぷりの北海道だこと水茄子を、香草レモン
ソースで爽快に。

¥1,880

Chicken Breast Fritters with Spicy Sauce

"ポッロ・フリット"鶏むね肉のフリット
アリッサソース

鶏むね肉を軽やかな衣でカラッと揚げたイタリア風
フリット。ジューシーな鶏肉に、スパイシーなアリッサ
ソースが絡み、香りと辛味がクセになる一品です。

¥880



Caprese with Colorful Cherry Tomato & Burrata cheese

ブラータチーズとカラフルトマトの
カプレーゼ

とろけるブラータチーズと旬のカラフルトマト。
見た目も味も華やかな一品。

¥1,980

PASTA



Linguine - Lemon Cream sauce & whitebait

"リングイーネ"しらすのレモンクリームソース
アマルフィ風

爽やかなレモンクリームソースに、ふんわりとした
釜揚げしらすをたっぷり絡めた"リングイーネ"。
アマルフィを思わせる、初夏にぴったりの一品。

¥1,680

Fedelini - Genovese sauce with "Hamo" & Semi-dried Tomatoes, salad style

"冷製フェデリーニ"
淡路産ハモのジェノヴァソース
セミドライトマトのアクセント

淡路産ハモを贅沢に使用し、自家製ジェノヴァ
ソースで爽やかに仕上げた冷製フェデリーニ。
セミドライトマトの甘酸っぱさが絶妙なアクセント。

¥1,780

COLD



PIZZA



Pizza Piccante - Salsiccia & Seasonal vegetables

トスカーナ風サルシッチャと夏野菜の
"ピッツァ ピカンテ"

トスカーナ風サルシッチャの濃厚な旨味と、
彩り豊かな夏野菜を贅沢にトッピング。ピリッと
効かせたスパイスが食欲を刺激するピッツァです。

¥1,680

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