



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO



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。

¥2,480

Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

**鳥山牧場醗酵熟成赤城和牛の
"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

ESTIVO

**期間限定
メニュー**

ANTIPASTO



Octopus & Eggplant Carpaccio, Herb-Lemon Flavor

**北海道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

**"ポッコ・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



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



Lodiagno Cheese & cured Ham 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**

ロンバルディア産の旨味濃厚なチーズ
"ロディジャーノ"と芳醇な生ハムを贅沢に使用。
素材の味を引き立てるシンプルなサラダです。

¥1,480

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皿。

¥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 - Salsicca & 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.