

PRIMAVERA



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO

期間限定
メニュー



Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

鳥山牧場醗酵熟成赤城和牛の
"タリアート" ～春～

和牛のきめ細かな脂と濃厚な風味の赤身肉が楽しめる一品。

300g ¥6,980 150g ¥3,680

※写真は300gです

ANTIPASTO



Smoked Sea Bream Carpaccio Blood Orange Flavor

軽くスモークした
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

桜海老とビゼッリのフリット

桜海老の旨みと"ビゼッリ"(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



Seasonal Fruit and Ricotta Cheese Salad with Durum Wheat

デュラム小麦とリコッタチーズ・
季節の果実のサラダ

風味豊かなデュラム小麦のプチプチ食感と、
リコッタチーズ、季節の果実の甘み楽しめる
爽やかなサラダ。

¥1,280

Marinated Baby Octopus and Potato with Lemon

イダコと新じゃがのレモンマリネ

旨みたっぷりのイダコと、ホクホク食感の新じゃが。
シンプルながら奥深い味わいが広がる、季節を感じる
一皿です。

¥1,280



PASTA



Spaghetti - "Vongole Bianco" with Japanese live clams

国産活あさりの白ワインソース
"ボンゴレ・ビアンコ"

国産活アサリの旨味がぎゅっと詰まった
白ワインソースがパスタに絡み、
口いっぱい広がる海の恵みを堪能できます。

¥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

赤城牛の濃厚なコクと、新ごぼうの香ばしい風味を
じっくり煮込んだ特製ラグー。華やかな香りの
ティムットペッパーをアクセントに。

¥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品。

¥1,680

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

ALCOHOL BEVERAGE

Sakura Flavor Vodka & Tonic

さくらトニック

春の香りを纏う、華やかなウォッカのカクテル。

¥980 アルコール

ALCOHOL BEVERAGE

Variety of Berry liqueurs & Sparkling

いちごとベリーの スパークリング

甘くみずみずしいいちごと
爽やかなベリーの酸味をお楽しみください。

¥980 アルコール



SOFT DRINK

Berry "Matcha" Latte

ベリー抹茶ラテ

まろやかなミルクが
抹茶とベリーを包み込むドリンク。

¥870