

PRIMAVERA



TRATTORIA
PESCE D'ORO
MILANO

期間限定メニュー



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

ANTIPASTO



Seasonal vegetables Minestrone with poached egg

春野菜のミネストローネ
ボーチドエッグ添え

春野菜旨みとボーチドエッグを絡めて
お楽しみください。

¥680

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



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
一品です。

¥1,280

Sakura shrimp and Green peas Fritterst

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



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・ピアンコ"

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皿。

¥1,680

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

