

# code kurkku

Lunch 11:30-15:30 (L.O. 14:30)  
Dinner 18:00-23:00 (L.O. 21:30)  
Close 23:00



## Casual

6,800

-税込-

### 1st ANTIPASTO 前菜

有機野菜を使ったバーニャフレッタ  
Organic bagna freida

### 2nd ANTIPASTO 前菜

旬の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て ジェノバ風  
Seasonal fish carpaccio, Genova style

### 3rd ANTIPASTO 前菜

メカジキのフリット 夏野菜のカポナータ添え  
Deep-fried swordfish with caponata

### PRIMO PIATTO パスタ

渡り蟹のアラビアータ スパゲッティーニ  
Migrant crab pasta with spicy tomato sauce

または

仔牛とオリーブのラグーソース タリアテッレ  
Tagliatelle Carbonara with White Asparagus

### SECONDO PIATTO メインディッシュ

黒豚の炭火焼き とうもろこしのピュレ  
温度卵とペコリーノチーズ  
Charcoal grilled \*KUROBUTA\* pork with corn paste soft-boiled egg and pecolino

または

短角牛の炭火焼き ビステッカスタイル +1,500yen  
Steak of tankaku beef "Italian bistecca style"

※短角牛は2名様分からご用意します。  
(メインディッシュにフォアグラソテーと  
トリュフを追加+1,500yen)  
(Add/Foiegras and Truffle +1,500)

\*

### DOLCE デザート

デザートメニューからお好きなデザートを  
choose from the dessert menu

または

イタリア産チーズの盛り合わせ  
Italian cheese platter

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

—

## Seasonal

8,500

-税込-

### 1st ANTIPASTO 前菜

有機野菜を使ったバーニャフレッタ  
Organic bagna freida

### 2nd ANTIPASTO 前菜

本日の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て ジェノバ風  
Seasonal fish carpaccio, Genova style

### 3rd ANTIPASTO 前菜

花ズッキーニのチーズフリット  
パルマ産生ハム添え  
Deep-fried stuffed flower zucchini with prosciutto from Parma

### PRIMO PIATTO パスタ

オマール海老のタリアテッレ トマトクリームソース  
Pasta tagliatelle with lobster ,creamy tomato sauce

または

とうもろこしのチーズリゾット フォアグラと温度卵  
サマートリュフ風味  
Corn risotto with foie gras, soft boiled egg and summer truffle

### SECONDO PIATTO メインディッシュ

仔羊のロースト カチャトーラソース 夏野菜添え  
Roasted lamb and seasonal vegetables with cacciatore sauce

または

短角牛の炭火焼き ビステッカスタイル +1,500yen  
Steak of Tankaku beef "Italian Bistecca Style"

※短角牛は2名様分からご用意します。  
(メインディッシュにフォアグラソテーと  
トリュフを追加 +1,500yen)  
(Add/Foie gras and Truffle +1,500)

\*

### DOLCE デザート

デザートメニューからお好きなデザートを  
Choose from the dessert menu

または

イタリア産チーズの盛り合わせ  
Italian cheese platter

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

## code kurkku

12,000

-税込-

### ENTRATA

有機野菜を使ったバーニャフレッタ  
Organic bagna freida

### 1st ANTIPASTO 前菜

生キャビアの冷製カッペリーニ ガスパチョ仕立て  
Chilled pasta Capperini with law caviale on gazpacho

### 2nd ANTIPASTO 前菜

シェフのおすすめ前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers of our Chef's recommendation

### 3rd ANTIPASTO 前菜

本日鮮魚の小さなアクアパッツァ  
Small size acqua pazza (Italian-style seafood soup)

### PRIMO PIATTO リゾット

とうもろこしのチーズリゾット フォアグラと温度卵  
サマートリュフ風味  
Corn risotto with foie gras, soft boiled egg and summer truffle

### GRANITA 御口直し

季節のソルベ  
Seasonal sorbet

SECONDO PIATTO メインディッシュ  
飛騨牛の炭火焼き 夏野菜添え 本わさびのソース  
Charcoal grilled "HIDA" beef Wasabi sauce with seasonal vegetable

\*

### DOLCE デザート

デザートメニューからお好きなデザートを  
Choose from the dessert menu

または

イタリア産チーズの盛り合わせ  
Italian cheese platter

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea