



Antipasto

本日の冷菜
il piatto freddo di oggi

本日の温菜
il piatto caldo di oggi

Primo Piatto

アスパラガス タリオリーニ サルシッチャラグー添え
Tagliolini Agli Asparagi con Ragu' di Salsiccia

トマト スパゲッティー 燻製チーズのせ
Spaghetti al Pomodoro con Formaggio Affumicato

タケノコ リコッタチーズのニョッキ
Gnocchi alla Ricotta e Germogli di Bambu'

菜の花とスルメイカの
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ (+¥300)
Spaghetti al Nero di Seppia con Cime di Rapa e Seppia,
all'Aglio, Olio e Peperoncino

リージービジー リゾット (グリーンピースとパンチェッタ) (+¥500)
Risi e Bisi

Secondo Piatto

地鶏のロースト キャベツとディアボラソース
Pollo Arrosto con Cavolo e Salsa Alla Diavola

本日の鮮魚 塩釜蒸し アルサーレ
Pesce al Sale

イタリア産チンタセネーゼ豚
ロースト ティーマサラとフンドヴォーソース (+¥1,000)
Maiale "Cinta Senese" Arrosto con Salsa al Masala Chai e Fond de Veau

和牛ロースト カシスとラズベリーソース (+¥1,000)
Manzo Arrosto con Salsa al Cassis e Lamponi

Dolce

桜のジュレとパンナコッタ そば茶ジェラート
Gelatina al Sakura e Pannacotta , Gelato Al Te' di Grano Saraceno

シューカカオ クレームブリュレ
Crème Brulee al Ciccolato

マンゴーパッション ジェラート
Gelato al Mango e Frutto della Passione con Zuppa al Cocco

本日のスフレ (+¥500)
Souffle' di Oggi

Course

stagionale コース・misola コース よりお選びいただけます

stagionale

本日の前菜 (冷菜・温菜の2皿)

Primo Piatto 1品

Secondo Piatto 1品

Dolce 1品

¥6,000

misola

シェフおまかせコース (全5皿)

¥8,000



Antipasto

Today's cold dish
il piatto freddo di oggi

Today's warm dish
il piatto caldo di oggi

Primo Piatto

Asparagus Tagliolini with Sausage Ragù
Tagliolini Agli Asparagi con Ragù di Salsiccia

Tomato Sauce Spaghetti with Smoked Cheese
Spaghetti al Pomodoro con Formaggio Affumicato

Bamboo Shoot and Ricotta Cheese Gnocchi
Gnocchi alla Ricotta e Germogli di Bambu'

Black Ink Squid Spaghetti with Broccoli Rabe, Squid, (+¥300)
Aglione Olio e Peperoncino Sauce
Spaghetti al Nero di Seppia con Cime di Rapa e Seppia,
all'Aglione, Olio e Peperoncino

Risi e Bisi Risotto (Green Peas and Pancetta) (+¥500)
Risi e Bisi

Secondo Piatto

Roast Chicken with Cabbage and Diavolo Sauce
Pollo Arrosto con Cavolo e Salsa Alla Diavola

Fish al Sale (Fish cooked in Salt)
Pesce al Sale

"Cinta Senese" Pork Roast
with Masala Chai and Fond de Veau Sauce (+¥1,000)
Maiale "Cinta Senese" Arrosto con Salsa al Masala Chai e Fond de Veau

Roast Beef with Cassis and Raspberry Sauce (+¥1,000)
Manzo Arrosto con Salsa al Cassis e Lamponi

Dolce

Cherry Blossom Jelly and Panna Cotta, Buckwheat tea gelato
Gelatina al Sakura e Panna Cotta, Gelato Al Te' di Grano Saraceno

Chocolate Crème Brûlée
Crème Brûlée al Cioccolato

Mango and Passion Fruit Gelato with Coconut Soup
Gelato al Mango e Frutto della Passione con Zuppa al Cocco

Today's Soufflé (+¥500)
Soufflé di Oggi

Course

Please choose which one from course.

stagionale

Today's dish (cold & warm dish)

Primo Piatto 1 dish

Secondo Piatto 1 dish

Dolce 1 dish

¥6,000

misola

Chef's choice (5 dishes)

¥8,000



short

Antipasto

本日の盛り合わせ
il consiglio di oggi

Primo Piatto

アスパラガス タリオリーニ サルシッチャラグー添え
Tagliolini Agli Asparagi con Ragu' di Salsiccia

トマト スパゲッティー 燻製チーズのせ
Spaghetti al Pomodoro con Formaggio Affumicato

タケノコ リコッタチーズのニョッキ
Gnocchi alla Ricotta e Germogli di Bambu'

菜の花とスルメイカの
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ (+¥300)
Spaghetti al Nero di Seppia con Cime di Rapa e Seppia,
all'Aglio, Olio e Peperoncino

リージービジー リゾット (グリーンピースとパンチュエッタ) (+¥500)
Risi e Bisi

¥3,200

misola
ristorante



short

Antipasto

Today's Assorted
il consiglio di oggi

Primo Piatto

Asparagus Tagliolini with Sausage Ragu'
Tagliolini Agli Asparagi con Ragu' di Salsiccia

Tomato Sauce Spaghetti with Smoked Cheese
Spaghetti al Pomodoro con Formaggio Affumicato

Bamboo Shoot and Ricotta Cheese Gnocchi
Gnocchi alla Ricotta e Germogli di Bambu'

Black Ink Squid Spaghetti with Broccoli Rabe, Squid, (+¥300)
Agljo Olio e Peperoncino Sauce
Spaghetti al Nero di Seppia con Cime di Rapa e Seppia,
all'Agljo, Olio e Peperoncino

Risi e Bisi Risotto (Green Peas and Pancetta) (+¥500)
Risi e Bisi

¥3,200

misola
ristorante



café & dolce

Dolce

桜のジュレとパンナコッタ そば茶ジェラート

Gelatina al Sakura e Pannacotta , Gelato Al Te' di Grano Saraceno

シューカカオ クレームブリュレ

Crème Brulee al Ciccolato

マンゴーパッション ジェラート

Gelato al Mango e Frutto della Passione con Zuppa al Cocco

本日のスフレ (+¥500)

Souffle' di Oggi

Café

Café または Harb tea

¥1,600

misola
ristorante

*21時以降のメニューとなります。



café & dolce

Dolce

Cherry Blossom Jelly and Pannacotta, Buckwheat tea gelato
Gelatina al Sakura e Pannacotta , Gelato Al Te' di Grano Saraceno

Chocolate Crème Brule'e
Crème Brulee al Ciccolato

Mango and Passion Fruit Gelato with Coconut Soup
Gelato al Mango e Frutto della Passione con Zuppa al Cocco

Today's Souffle' (+¥500)
Souffle' di Oggi

Café

Café or Harb tea

¥1,600

misola
ristorante

*This menu is from 9pm.