

Menu Degustazione dell' Antico Genovese コース、セットメニュー

(テーブル単位でお願いいたします)

Menu degustazione casuale dello chef

カジュアルディナーコース

3800円

皆様 御一緒のメニューになります 皆様でご相談のうえパスタ料理、メイン料理をお決めください。 苦手なものがございましたらご相談ください。

2名様以上から、テーブル単位のご注文をお願いいたしております

始まりの一皿 pre antipasto

アミューズ (小さな前菜) 3品盛り合わせ

前菜 antipasto

アンティコジェノベーゼ定番の6種類の前菜の盛り合わせ

パスタ料理 2種類 2 tipi di primi piatti

1 皿目のお好きなパスタ料理

2 皿目のお好きなパスタ料理

(メニューからお選びください 星☆マークは+200円)

メイン料理 secondo piatto

選べるメイン料理の盛り合わせ (+300円)

1. その日の鮮魚のソテー リグーリア風魚のスープ”チュッピン” (盛り合せの時はソースになります)
2. 山形県産庄内豚のコトレッタ マルケージ風 フレッシュトマトのケッカソース
3. 千葉県産いも豚肉のロースト 燻製塩添え
4. 愛媛産真鯛とあさり、ブラックオリーブ、フレッシュトマトの白ワイン蒸し リグーリア風
5. 牛カルビ肉のトマト煮込み ストラコットジェノベーゼ
6. 千葉県産きんそう鶏の香草パン粉焼き 玉ねぎとアンチョビのピューレ添え
7. 自家製”ザンポーネ” グラナーチーズとバルサミコの2色のソース
8. 牛ホホ肉の赤ワイン煮込みブラサート仕立て

盛り合せにできないメイン料理

9. ハンガリー産鴨胸肉のロースト 濃縮したブドウジュースの赤ワインソース
10. 赤いさきのズッパ ディ ペッシェ (+500円)
11. アメリカ産牛ロース肉のロースト バルサミコソース 又は グラナーチーズソース (+500円)
12. ニュージーランド産 骨付き仔牛のスコッタディート 生ハムミンチのバターソース (+500円)

デザート dolce

5種類のデザートの盛り合わせ

食後のお飲物

3名様以上はコース、セットはご予約でご案内させていただきます (消費税、席料込)

セットメニュー menu degustazione con la scelta

メニューから お好きなものをお選びいただいたのセットメニューです。例えば、バジリコのジェノバペーストと小エビ、緑野菜の**トローフィエ**とシンプルディナーセット（1500円+1800円）で3300円となります。

Cena Semplice シンプルディナーセット

1800円

小さな3種類の前菜の盛り合わせ

1 皿目のお好きな前菜

2 皿目のお好きな前菜

3 皿目のお好きな前菜

下記の中からお選びくださいませ（皆様ご一緒のメニューになります）

アンティコジェノベーゼの前菜7種類の盛り合せ（2皿分として）

色々な野菜のフリット バーニャカウダあえ

豚フィレ肉のツナソースかけミモザ風 ミルフィーユ仕立て

トリュフ風味のきのこのミンチとホワイトソースを詰めた 小玉ねぎのロースト

フォワグラのクレームブリュレ りんごのカラメリゼのせ クラッカー添え

ジェノベーゼのアランチーニ、豚足のコロッケ、オリーブの詰め物のフリットの盛り合わせ

揚げナスとミートソースのモッツアレラチーズのせのオープン焼き

ジェノベーゼのスクランブルエッグ、魚介のミンチのトマトソース

野菜とトマトのスープのガスパチョ、タコと根菜のサラダ仕立て添え

イタリア産サラミ類の盛り合わせ パニッサフリッタ添え

イタリア産ホエー豚とエジプト豆のトマト煮込み ピエモンテ風

生ハムとオリーブ、ゆで卵、色々な野菜のシーザーサラダ仕立て

リグーリア風魚の裏ごしスープ”チュッピン” 小さな鮮魚のソテー添え（+100円）

4種類のチーズの盛り合わせとクラッカー（+150円）

デザート3種盛り合わせと食後のお飲み物（+150円）

デザート5種盛り合わせと食後のお飲み物（+350円）

追加で一種類 450円でお付けできます