

# il Becco

## オードブル

I NOSTRI PESCI CRUDI 新鮮な刺身、新芽、オリーブ油と色んな塩。	\$245	ASTICE E BURRATA ロブスター、ブラと白いアスパラ。	\$328
I FRITTI CLASSICI DEL BECCO リコッタチーズ詰めズッキーニとパルメザンチーズの揚げ玉。	\$148	I NOSTRI SALUMI コールドカットの特別セレクションとグラナ・パダーノチーズ。	\$298
LE OSTRICHE リコッタチーズ詰めズッキーニとパルメザンチーズの揚げ玉。	\$218	PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA CAMPANA サンダニエルのロシュートとバッファローチーズ。	\$390
CARPACCIO DI MANZO RIVISTO CON OLIO IN POLVERE 牛肉フィレのカルパッチョ、36月のパルメザンチーズとオリーブ油パウダー。	\$210	LE BRUSCHETTE ブルスケッタ • フォアグラとイチジクのマーマレード。 • ロビオラチーズとプロシュート。 • ヤギのチーズ、黒いトリュフとスペック。	\$98
INSALATA TIEPIDA DI MARE 魚貝類のサラダ、クリスピー野菜とスモークオイル。	\$228		

\* THE CONSUMPTION OF RAW SEAFOOD AND FISH IS DONE ENTIRELY AT THE CLIENT'S OWN RISK.

## スープ

VELLUTATA DI PATATE, OVETTO DI QUAGLIA CON ESSENZA DI TARTUFO ジャガイモクリーム、トリュフアロマとウズラ卵。	\$128	CAPPUCCINO D'ARAGOSTA ロブスターカブチーノ、ジャガイモフォーム、パルメザンチーズとイカ灰。	\$198
MINISTRONE 野菜スープと米の雲。	\$118		

## サラダ

MISTA CON GERMOGLI, PACHINO E FIORI COMMESTIBILI 有機レタスミックス、チェリートマト、新芽と生花。	\$128	DI RUCOLA, FRAGOLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO ルッコラ、イチゴとパルメザンチーズ。	\$148
--	-------	--	-------

## リゾット

RISOTTO E GAMBERI DI PROFONDITA 深海エビとピンクペッパーのリゾット。	\$298	RISOTTO E PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE 赤い牛の36月のパルメザンチーズのリゾット。	\$268
RISOTTO OSTRICHE E NERO DI SEPPIA カキとイカインクのリゾット。	\$238	RISOTTO, CARCIOFI E PISTACCHI アテイチョークーとピスタチオのリゾット。	\$238

## 生パスタ

RAVIOLI DI ROBIOLA E MANDORLE CROCCANTI ロビオラチーズ、アモンドとノットメグのラビオリ。	\$210	SPAGHETTI ALLA CHITARRA E SCAMPI 海ザリガニギター切りスパゲッティ。	\$398
AGNOLOTTO RIPIENO CON RAGÚ DI SPUGNOLE アミガサタケのラグと仔牛の肉、兎肉とマトンの充填したパスタ。	\$258	PAPPARDELLE AL RAGÚ D'AGNELLO, RICOTTA E FOGLIA DI MENTA ミント香りリコッタと子羊のラグのパッパルデッレ。	\$218

## デュラム小麦のパスタ

PACCHERI, TONNO FRESCO E CAVIALE 生鮪とキャビアのパッチェリ。	\$268	BAVETTE CON GAMBERONI DELL'ATLANTICO ED IL SUO RISTRETTO 大西洋エビと貝サンゴのバベット。	\$338
SPAGHETTI BURRATA, PACHINO E GERMOGLI DI BASILICO チェリートマト、ブラッターとベーシリのスパゲッティ。	\$198	LINGUINI, ARAGOSTA E PECORINO ロブスターとペコリノチーズのリングイネ。	\$398

## お魚

ORATA DEL MEDITERRANEO E CARCIOFI AL FORNO 地中海鯛、アッケシソウとアーティチョークソース。	\$328	BRANZINO AL SALE 塩焼きシーバス、地中海レモンと経年オイル。	\$298
TONNO E ASPARAGI DI MARE 鮪、クリスピーアッケシソウとアーティチョークソースコンフィ。	\$268		

## お肉

STRACOTTO DI COSTOLETTE 遅い調理ショートリブ、ジャガイモのピューレと生野菜。	\$310	FILETTO DI MANZO E CENERI DELL'ORTO フィレ肉、野菜灰とモデナの高齢者バルサミコ酢。	\$490
TAGLIATA ALLA SALVIA 牛肉のタリアータ、サルビアとポテトチップ。	\$310	QUAGLIETTE GRIGLIATE AL VINO ROSSO 蒸しウズラ、赤ワインの削減とジャガイモコンフィ。	\$328

\* ALL OUR DISHES HAVE A SPECIAL ELABORATION PROCESS; THEREFORE, THEIR RECIPES CAN NOT BE MODIFIED. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.

## イル・タルツフォ

黒いトリュフ。  
5g \$440 / 10g \$790

CARNE BATTUTA AL COLTELLO  
包丁で切る生牛肉のタルタル。

TAGLIOLINI BURRO E PARMIGIANO  
バターとパルミジャーノの生パスタ。

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA  
ブラッターチーズのラビオリ。

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI  
ボルチーニ茸のリゾット。