

ゲニレストランメニュー

まず

ホロホロ鳥の温かいサラダ	20 ユー ロ
えび、キャベツ、ゆず	22 ユー ロ
コテキーノ、COP とポレンタ	18 ユー ロ
カボチャのコンフィ、コーヒーホタテ、パンチップ	22 ユー ロ
胃袋、栗、マジヨラム、エルサレムアーティチョーク	20 ユー ロ
ミスティカンツァ、梨、柿のヴィネグレ	18 ユー ロ

最初のコース

プチマーマイトとヘンリー四世と我らがトルテリーニ	25 ユー ロ

オックステール、ミュンスター、フィオラーロブロッコリーのリゾット	32 ユーロ
アグリオーリーニ、キジ、ホワイトアルバトリュフ	45 ユーロ
貝殻、イカ、エンドウ豆	30 ユーロ
スパゲットーニ、スカンポカルパッチョ、黒キャベツ、コジベリー	28 ユーロ
豆腐、紫にんじん、黄色のリブを添えた ZITI	25 ユーロ
セカンドコース	
トリュフ、ザクロ、セロリアックの鹿のグラタン	25 ユーロ
にグースインする	32 ユーロ
竈戸ダイヤフラムとその野菜	45 ユーロ
当店の生シーフード一品	25 ユーロ

うなぎのグリル、チェリートマト、ストラッチャテッラ	30 ユー ロ
ツナ、揚げアーティチョーク、パースニップ、ピーチケチャップ	28 ユー ロ
塊茎	25 ユー ロ
<h2>スウィートサプライズ</h2>	
ピスタチオビニユとエスプレッソアイスクリーム	10 ユー ロ
キャラメルティラミス	8 ユー ロ
リンツァーエクストラバージンオリーブオイル	8 ユー ロ
マンダリンパナコッタ マロングレース&ミント添え	10 ユー ロ
スパイシーチョコレートとワイルドストロベリー	8 ユー ロ
シャンパンメラカとコーヒーロシェ	10 ユー ロ

食物アレルギーと不耐性

大豆、セロリ、亜硫酸塩、グルテン、甲殻類、魚、乳製品、卵、ゴマ、ピーナッツなど、アレルギーを引き起こす可能性のある食材が含まれていることがあります。アレルギーをお持ちの方は、お申し付けいただければ、安全確保のため、食材の詳細をご案内いたします。