

Osteria d'Ovidio

Starters

スターター

Astice* アスティーチェ

Lobster in “Acquasale”, Tomato Essence, Basil Olive Oil
オマール海老の“アクアサーレ”、トマトエッセンス、バジルオリ
ーブオイル

Baccalà* バカラ

Steamed Cod, Potato Foam, Rosemary, Trout Roe
蒸したラ、ポテトフォーム、ローズマリー、鱒の卵

Battuta di Fassona Piemontese*

バットウータ・ディ・ファッソーナ・ピエモンテーゼ*

Hand-Chopped Fassona Piemontese Beef Tartare,
Mustard Sauce, Truffle, Oregano Cracker
ファッソーナ・ピエモンテーゼ・ビーフ・タルタル、マスタード
ソース、トリュフ、オレガノクラッカー

Melanzana 🍆 メランザーナ 🍆

Eggplant Confit, Smoked Tomato Sauce,
Mozzarella di Bufala
ナスのコンフィ、スモークトマトソース、モッツアレラ・ディ・
ブッフアラ

Insalata Caprese 🍅 インサラータ・カプレーゼ 🍅

Buffalo Mozzarella, Heirloom Tomatoes, Basil,
Extra Virgin Olive Oil
水牛モッツアレラ・平飼いたマト、バジル、エキストラ・バージ
ン・オリーブオイル

Soups

スープ

Cioppino* チョッピーノ

Traditional Fish & Seafood Soup, Sourdough Ciabatta
伝統的な魚介スープ、サワードウ・チャバタ

Minestrone 🍲 ミネストローネ 🍲

Seasonal Vegetable Stew, Basil Jus, 24 Months Parmigiano
Reggiano
季節野菜のシチュー、バジルソース、24ヶ月熟成パルミジャーノ
・レッジャーノ

Pasta and Risotto

パスタとリゾット

Risotto agli Scampi* スカンビのリゾット

Risotto with Scampi, Caramelized Onion, Malga Butter
スカンビのリゾット、キャラメリゼオニオン、マルガバター添え

Spaghetti al Pomodoro Fiaschetto 🍝

スパゲッティ・アル・ポモドーロ・フィアスケット 🍝

Spaghetti with “Fiaschetto di Torre Guaceto” Tomato Sauce,
Caciocavallo Podolico Cheese
スパゲッティ“フィアスケット・ディ・トッレ・グアチェット”ト
マトソース、カチョカヴァッロ・ボドリコ・チーズ添え

Osteria d'Ovidio

Tortello di Stracotto di Manzo

トルテッロ・ディ・ストラコット・ディ・マンゾ
Tortello Pasta Filled with Braised Beef, Figs Vincotto,
Gorgonzola Cheese

トルテッロ・パスタ 牛肉の煮込み、イチジクのヴィンコット、
ゴルゴンゾーラ・チーズ添え

Chicche di Patate con Porcini e Liquirizia

チッチェ・ディ・パターテ・コン・ポルチーニ・エ・リキリツ
ィア

Potato Gnocchi with Porcini Mushroom Ragout,
Liquorice, Pecorino Romano Fondue
ジャガイモのニョッキ、ポルチーニ茸のラグー、リコリス、
ペコリーノ・ロマーノのフォンデュ添え

Tortello di Ricotta e Pera

トルテッロ・ディ・リコッタ・エ・ペーラ

Tortello Filled with Ricotta Cheese & Pear,
Pecorino Cheese, Pepper
リコッタチーズと洋梨の生パスタ、ペコリーノチーズ、ペッパー

Homemade Casarecce

自家製カサレッチェ

Basil Pesto, Pine Nuts, Aged Grana Padano
バジルペスト、松の実、熟成グラナ・パダーノ

Main Course

メイン

Costoletta alla Milanese*

コストレッタ・アッラ・ミラネーゼ

Veal Loin, Lime Mayonnaise, Vegetable Misticanza,
Saffron Citronette
仔牛ロース、ライムマヨネーズ、野菜のミスティカンツァ、サフ
ラン・シトロネット

Filetto di Spigola Cotto al Sale*

フィレ・ディ・スピゴラ・コット・アル・サレ

Salt Baked Sea Bass, Tarragon Sauce, Swiss Chard
スズキの塩焼き、タラゴンソース、スイスチャード

Black Angus Beef Tenderloin*

ブラックアングス・ビーフ・テンダーロイン

Gorgonzola Crust, Celery, Barolo Red Wine Sauce
ゴルゴンゾーラのクラスト、セロリ、バローロの赤ワインソース

Agnello*

アグネッロ

Lamb, Sweet Onion, Balsamic Vinegar, Sea Asparagus
仔羊、スイートオニオン、バルサミコ酢、シーアスパラガス

Petto d'Anatra*

ペト・ダナトラ

Duck Breast, Red Wine Sauce, Cashew Nuts, Beetroot
鴨胸肉、赤ワインソース、カシューナッツ、ビーツ

Patate, Mozzarella di Bufala e Tartufo

パテ、モッツァレラ・ディ・ブッフアラ、タルトゥーフォ

Potatoes, Mozzarella di Bufala, Truffle
ポテト、モッツァレラ・ディ・ブッフアラ、トリュフ

Osteria d'Ovidio

Sides

サイド

Seasonal Salad, Sautéed Vegetables, Roasted Potatoes
季節のサラダ、野菜のソテー、ローストポテト

Dessert

デザート

Strawberry, Balsamic, Mascarpone

ストロベリー、バルサミコ、マスカルポーネ

Strawberry Confit, Balsamic from Modena,
Mascarpone Mousse, Strawberry Sorbet
ストロベリーコンフィ、モデナ産バルサミコ、マ
スカルポーネムース、ストロベリーソルベ

Caffe, Nocciola e Caramello Salato

カフェ・ノッチョーラ・エ・カラメロ・サラート、
Coffee Foam, Hazelnut Ice Cream, Salted Caramel

Vegetarian Selections 

ベジタリアン・セレクション 

* United States Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

コーヒーフォーム、ヘーゼルナッツアイスクリーム、塩キャラメル

Mousse al Cioccolato ムース・アル・チョコラート

Ivoire 35% Nyangbo 68% and Gianduja Valrhona
Chocolate, Almond Ice Cream, Candied Orange
イヴォワール35%、ニャンボ68%、ジャンドゥーヤ・ヴァロ
ーナ・チョコレート、アーモンド・アイスクリーム、オレンジ砂
糖漬け

Il Caffè & Il Tè コーヒー&紅茶

Espresso, Cappuccino, Coffee,
Decaffeinated Coffee & Caffé Latte
エスプレッソ、カプチーノ、コーヒー
、カフェインレスコーヒー、
カフェラテ

Freshly Frozen White Peach Sorbet 白桃シャーベット

プロセッコ (アルコール)

Selection of Italian Cheese イタリア産チーズセレクション

The **Nordaq** system is an environmentally friendly alternative to the waste associated with conventional bottled water.

Be green, enjoy our pure, fresh and delicious water. It comes in both still or sparkling.

NORDAQ
FOR A CLEAN PLANET AND SUPERIOR TASTE