

ミルククーポン レストラン情報

ローマ

アメデオ AMEDEO

クラス：デラックス

ローマの中心テルミニ駅近く、モダンなイタリア料理を提供するレストラン。
シーフードとお肉のメニューはバラエティに富みワインやカクテルも充実しています。



ミルククーポン メニュー一例

*お好みのメニューをそれぞれ1つお選びください。

●前菜 [一品選択]

1. ペコリーノチーズのタルトとブラックライスのウエハース、モデナのバルサミコ酢のソース
2. 野菜の天ぷらとホームメイドのスイートチリデップソース
3. スモークしたアンガス牛のカルパッチョ 水牛のブラータチーズと黒トリュフと共に
4. スモーク・プロヴォラチーズとナスのオープン焼き プチトマトとバジルのソース
5. 柑橘類と香草とウイスキー風味のサーモンをアボカドクリームとブラックライスを合わせてタルタルに
6. 低温長時間調理の茹で蛸をサフランとポテトのクリームと合わせ、香草・セロリ・オリーブ風味のソースで
7. クロステイーニ・ミニトースト、アンチョビーオイルと赤玉ネギ炒めをのせて

●パスタまたはリゾット [一品選択]

1. グラニャーノ産リガトーニパスタと地元ラツィオ産の豚の頬肉とトマトとペコリーノチーズを使ったアマトリチャーナ
2. グラニャーノ産スパゲッティと放し飼いの養鶏の卵を使ったカルボナーラスパゲッティ
3. フレッシュなトンナレッチ卵パスタをペコリーノチーズと特性黒コショウで和えたカチョ・エ・ペペ
4. マスタードとはちみつ風味のパン粉をまぶした低温長時間調理の鶏胸肉グリル、ソテー野菜添え
5. フレッシュリコッタチーズと無農薬レモンのラヴィオリパスタ プチトマトとバジルのソース
6. フレッシュなフェットゥッチーネパスタをムール貝・ペコリーノチーズ・プチトマトのソースと合わせて
7. ゴルゴンゾーラチーズ、カステルマーニョチーズ、洋ナシとナッツのアクエレッロ・カロリーナ米のリゾット

●メイン [一品選択]

1. ローマ風仔牛と生ハムとセージのサルティンボッカ ミックス野菜添え
2. ラムチョップと塩漬けポテトの2度焼き 甘いキユールソース
3. 霜降りビーフ牛肉「サクラ・ヨザ」のスライスステーキ チコリとグリーンペッパー風味のマヨネーズピューレ添え
4. マスタードとはちみつ風味のパン粉をまぶした低温長時間調理の鶏胸肉グリル、ソテー野菜添え
5. サーモンのピスタチオ焼き ストラッチャテッラクリームとほうれん草のソテー添え
6. 黒胡麻をまぶしたツナのグリル フェネル、オレンジ、オリーブのサラダ添え
7. スズキのグリル スライス野菜とオリーブ、プチトマト添え

●デザート [一品選択]

1. ホームメイド・ティラミス
2. 自家製塩キャラメルソースのパンナコッタ
3. ミックスベリーチーズケーキ
4. シチリア産カンノーロのブローンススタイル、ダークチョコレートとピスタチオ添え
5. ダークチョコレートとアーモンドのカプレーゼケーキ ココナッツアイスとキャラメルソース
6. ダークチョコレートケーキ、自家製バニラアイスクリームとベリーソース添え
7. レモンクリームと松の実の自家製ケーキ
8. アマルフィレモンを使った手作りシャーベット

●お飲み物など [アルコール類、ソフトドリンクは含まれておりません]
ミネラルウォーター、パン、コーヒー又はカプチーノ又は紅茶

レストラン情報

営業時間	12:00～23:00
住所	Via Principe Amedeo 16
TEL	06-4817632
服装	●スマートカジュアル (ジャケットの着用をおすすめします)

【ご注意】

- ※事前の予約が必要です。
- ※メニューは一例です。変更となる場合があります。
- ※レストランの営業時間などは予告なく変更される場合があります。
- ※上記の情報は2025年1月現在のものです。内容は予告なく変更される場合があります。