

## Antipasto

- ・特撰鮮魚のカルパッチョとウニ、玉葱のパンナコッタ イル・ジリオスタイル ￥2300
- ・ズワイガニのコトレッタ 白ワインの香るクリームソース 煮鮑とキャビアと共に ￥2200
- ・自家製モルタデッラ、庄内鴨ハム、サラミ、ピクルスの盛り合わせ ￥1800
- ・豚トロのタリアータと旬菜のソテー バルサミコのソース パルミジャーノと共に ￥1800
- ・仏産フォアグラのソテー トウモロコシのメダリオーネ バルサミコのアクセント ￥2800

## Primo

- ・全粒粉のタリアテッレ アンガス牛ラゲーと旬菜のソース ￥1800
- ・シンプルなペペロンチーノ スパゲッティ ￥1400
- ・イル・ジリオ特製ラザニアのオープン焼き ￥1600
- ・柏産一味唐辛子を練り込んだコルツェッティ 菜の花とシラス、カラスミのソース ￥2000
- ・牡蠣と旬菜のリゾット バジリコのアクセント ￥2000

## Secondo

- ・鮮魚と赤エビ、旬菜のソテー 真鱈白子と唐墨のソース ￥2800
- ・イベリコ豚と柏野菜のロースト ローズマリーの香り モスタルダとサラダと共に ￥3300
- ・博多地鶏のローストとそのピュレを詰めたラビオリ バルサミコソース ￥3200
- ・豪産仔羊と旬菜のグリル 粒マスタードとサラダを添えて ￥3500
- ・熊本産極上赤牛サーロインとフォアグラのロースト マデラワインのソース ￥7000  
トリュフを削りかけたロッシェニスタイル

## In Salata

- ・シンプルな野菜のサラダ Sサイズ ￥430  
Lサイズ ￥850

## Formaggi

- ・ヴァッケ・ロッセ (伊産 赤牛の乳から作る濃厚で希少な最上級のパルミジャーノ) ￥800
- ・デリツォーラ・ディ・カプラ (伊産 山羊乳のブルーチーズ。シャープながらもマイルド) ￥800
- ・ロビオーラ・オロ (伊産 牛乳 ピエモンテのウォッシュタイプチーズ) ￥800
- ・イタリア産厳選チーズ盛り合わせ ￥2500

## Dolce

- ・本日のデザート ￥880～