

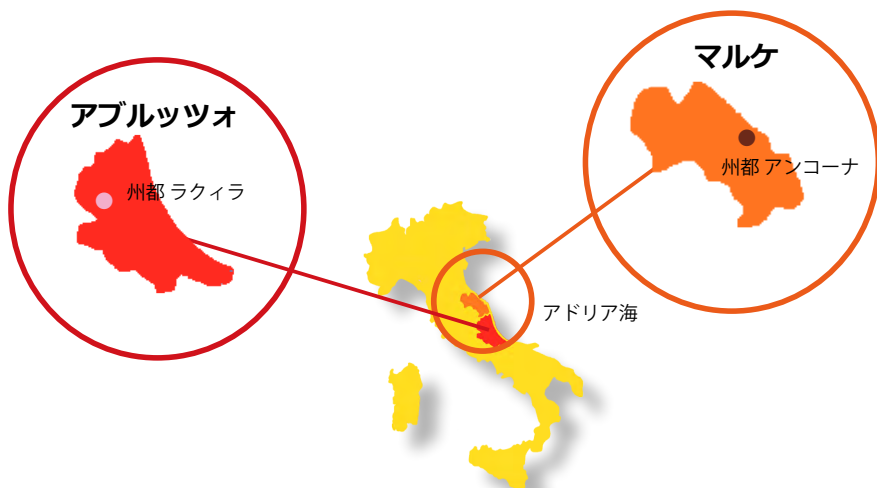
*La locanda del pittore*

*Wine maker's dinner*





いち早く近代的な畑の管理法やブドウの栽培法、新しいワインの醸造法を取り入れた、マルケ州のリーダー的な存在、ウマニ・ロンキ社。  
 天才とも呼ばれる、イタリア国内屈指の醸造家ジュゼッペ・カヴィオラ氏をコンサルタントに迎え、優れたワインを多数生み出しています。  
 「ワインを味わう人に、自らの存在を限りなく感じさせないエノログでありたい」  
 これが、カヴィオラ氏の醸造哲学です。  
 ブドウ、テロワールの特徴を最大限に活かすべきである、という想いが込められています。  
 特に、マルケ州の土着品種であるヴェルディッキオにこだわりを持ち続け、ポテンシャルの高いワイン造りを目指しています。  
 中でも、樹齢約 30 年の古木から収穫される完熟したブドウを使用した  
 “カサル・ディ・セッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ”2009 は、  
 2012 年版ガンベロロッソ誌で白ワイン・オブ・ザ・イヤーを受賞しました。  
 ※ ウマニ・ロンキ社はマルケ州とアブルッツォ州にブドウ畑と醸造所を所有しています。



『マルケの風を感じて』

**Aperitivo <食前酒>**

**Vino Bianco <白ワイン>**

カサル・ディ・セッラ・ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スペリオーレ  
 Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

**Stuzzichino 一口前菜**

カリフラワーのフリット  
 Cavolfiore fritto

**Antipasti 前菜**

魚介の香草マリネ、ズッキーニのソース  
 Pesce marinato alle erbe e Salsa di zucchine

**Vino Bianco <白ワイン>** ヨーリオ マルケ ビアンコ  
 Jorio Marche Bianco

うずらとりゾットネロ、マルケ産サマートリュフ  
 Risotto al nero di seppia con uova di quaglia e tartufo estivo

**Vino Rosso <赤ワイン>** サン・ロレンツォ ロッソ・コーネロ  
 San Lorenzo Rosso Conero

**Pasta パスタ**

マルケ州マンチーニ社のパスタミスト 金目鯛のトマトソース煮込み  
 Pasta mista di Mancini stufato di dentice alla Salsa di pomodoro

**Vino Bianco <白ワイン>** レ・ブスケ マルケ・ビアンコ  
 Le Busche Marche Bianco

**Pizza ピッツァ**

ピッツァ職人おすすめのピッツァをご用意いたします。  
 Pizze del giorno

**Vino Rosso <赤ワイン>** クマロ コーネロ・リゼルヴァ  
 Conero Riserva Cumaro

**Granita お口直し**

モンテプルチアーノのグラニテ  
 Granita di Montepulciano

**Carne メイン**

薪焼きステーキ  
 Bistecca alla griglia alla brace

**Vino Rosso <赤ワイン>** ペラゴ マルケ・ロッソ  
 Pelago Marche Rosso

**Dolce デザート**

ビアンコチョコラータのムース  
 Mousse di cioccolato bianco



**Vino da dessert <貴腐ワイン>** マキシモ  
 Maximo Sauvignon Blanc Botrytis Cinerea  
 ※ 貴腐ワインご希望の方は別途 ¥1,000 頂戴いたします

**Caffé カフェ**

コーヒー、エスプレッソ  
 Caffé o Caffé espresso

