

APERITIVO DI NATALE AL TARTUFO

ナターレ・トリュフ・アペリティーボ

フランチャコルタやバローロなど特別なワインで楽しむ、
ナターレ限定のアペリティーボです。

¥1,980



< スパークリングワイン >

CA'DEL BOSCO / EXTRA BRUT Cuvée Prestige Edizione

カ・デル・ボスコ / エクストラ・ブリュット・エディツィオーネ

リザーヴワインを贅沢に使い、シャンパーニュ同様瓶内二次醗酵を行い、最低 21 ヶ月熟成の後リリース。
きめ細やかな泡立ちでなめらかな舌触り、心地よい爽やかさを感じるフランチャコルタです。

品種：シャルドネ、ピノビアンコ、ピノネーロ
産地：ロンバルディア州

glass ¥1,480

bottle ¥8,500

< 白ワイン >

BRAIDA / IL FIORE LANGHE BIANCO

ブライダ / イル・フィオーレ・ランゲ・ビアンコ

花のようなアロマ、ミネラル感が特徴。
フレッシュでスッキリとした口当たりで飲みやすくエレガントなワイン。

品種：シャルドネ、ナシェッタ
産地：ピエモンテ州

glass ¥900

bottle ¥5,500

< 赤ワイン >

FONTANAFREDDA / BAROLO

フォンタナフレdda / バローロ

バローロ村の地名に由来し「イタリアワインの王様」と称えられるバローロ。
昨今の凝縮感のある主張の強いバローロとは少々趣きの異なる、
おらかさと慎しやかな印象を兼ね備えた 1 本です。

品種：ネッピオーロ
産地：ピエモンテ州

glass ¥1,580

bottle ¥9,780

< 甘口スパークリングワイン >

FONTANAFREDDA / ASTI PALETTE BLUE

フォンタナフレdda / アスティ・パレット・ブルー

アルコール度数も低めで、フレッシュなマスカットの香りと甘く爽やかな飲み口。
クリスマスの夜のパネットーネとアスティは定番の組み合わせです。

品種：モスカート
産地：ピエモンテ州

glass ¥900

bottle ¥5,300

SPRITZ ANALCOLICO

ノンアルコール・スプリッツ

¥780



トリュフのクロケッタ
厳選生ハム
アジアーゴクリームとトリュフのクロスティーニ



価格は全て税込みです