

3
piatti

PASTA

2,980 yen

4
piatti

MAIN

4,300 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・カフェ

自家製
フオカッチャ
付き

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるメイン・選べるドルチェ
- ・カフェ

antipasto ■ お好みのアンティパストを1品お選びください

- 「カマス」の炙り 柿・銀杏・さつまいも 秋の味覚
- 乳飲み仔牛とゴルゴンゾーラのムース 無花果 タスマニアペッパー入りトンナートソース添え
- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスモーク」とマンゴー はちみつソース
- 師崎産「シオ」と水晶文旦のカルパッチョ 生姜のジェラート
- 帆立貝と茸（舞茸・花びら茸・白霊茸）の温サラダ ベルモットのソース（+500円）

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「フェデリーニ」三河湾産 新イカと銀杏 サルデーニャ島のからすみのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ
- 「ブカティーニ」秋刀魚と松の実 レーズン シチリア風
- 「レモンを練りこんだ卵白のタリアテッレ」燻したホロホロ鳥、栗とローズマリーのラグー
- 「新米のリゾット」トリュフ香る 十勝マッシュとパルメジャーノレッジャーノチーズのリゾット
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース（+500円）

secondo ■ お好みのセコンドを1品お選びください(2名様で一種類お選びください)

- 沖縄県名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で
(タン・ネック・オッパイ・ロース・バラ・豚耳とガツのサラダ) 3種類のソースと紅芋のお塩
- 「真空吸水熟成国産牛」洋梨とジロール茸 カカオのソース（+600円）
- 愛知県産「甘鯛」の鱗焼き 柚子香る 燕のソース
- 愛知県産「甘鯛とダルマイカ」フランス モンサンミッシェル産 ムール貝
クレソンとフェンネル 香草の香るチュピン 名古屋発の鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で
(+800円)

dolce ■ お好みのドルチェを1品お選びください

- カタラーナ キャラメルソース
- 葡萄のエスプーマとスプマンテのジュレ
ゴルゴンゾーラのジェラート
- 栗のムースと白い泡 トンカ豆風味のコーヒーのジェラート

caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください

piattini ■ 小皿前菜 ～食前・食後酒のお供に～

- ロディジャーノ ラスパ [パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ] 650円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 500円 (イントッソ種・タジャスカ種)
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]
- ・リグーリア州 アルディノ社 [イタリアのオリーブの実の最高峰で繊細なタジャスカ種]

