

# Menu Degustazione di Gallura

シェフのお勧めする旬の食材をふんだんに盛り込んだコース

## STUZZICHINO

### 「冷製カッペリーニ」

北海道深川産新そばの冷製タリオリーニ かわはぎとその肝とカラスミ

## ANTIPASTI①

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,200円)

### 「Gallura スペシャルテ」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー  
鴨胸肉のレアを添えて 山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

### 「マグレ ド カナール」

鴨胸肉・洋ナシ・とかちマッシュルーム・アーモンドの秋サラダ

### 「ガスパチョ」

炭火で炙った師崎産鯖と甲イカ トマトのガスパチョと秋茄子のジェラート

### 「カルパッチョ」

平目のカルパッチョ からすみと銀杏

### 「和栗」

和栗の冷製ズッパ 栗と焼きフォアグラ ジロール茸のマリネ添え(+1,000円)

## ANTIPASTO②

### 「カルタファタ」

松茸・茶ふぐ・名古屋コーチンのコンソメズッパ カルタファタ仕立て

## PRIMI PIATTI

お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円

## SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円

## DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,000円