

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」

ズワイ蟹とフルーツトマト

ANTIPASTO①

「パンナコッタ」

カリフラワーのパンナコッタとオマール海老のコンソメジュレ
(北寄貝・帆立貝・甘海老・雲丹・キャビア)

ANTIPASTO②

「Gallura スペシャルティ」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラと苺
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

ANTIPASTO③

「たらば蟹」

たらば蟹の炙り

名古屋コーチンの卵黄のサルサ

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

11,000 (税・サ別)