

# 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)