

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
フォカッチャ
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

- 師崎産「ほうぼう」の炙りのカルパッチョ 土佐文旦とそのジェラート
- 「乳飲み仔牛」ゴルゴンゾーラのムースと洋梨 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「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 師崎産「鱈」の炙り 菊芋のスープ 柚子の香り
- 帆立貝とつぶ貝 茸（黒アワビ茸・ハクレイ茸・トキイロヒラタケ）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

- 「スパゲッティ」師崎産 白ミル貝と菜花 からすみのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ
- 「トンナレッリ」カッチョ エ ペペ パルミジャーノチーズと胡椒 フランボワーズのクリスピー添え
- 「ピチ」豊田足助産 猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ添え
- 「キタッラ」北海道産 たらば蟹のトマトソース (+800円)
- 「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)

- 豊橋産「あいち鴨」のブラーチェ トリュフのソース
- 「仔牛」のブラーチェとラ・フランス カカオ香る マルサラのソース
- 「あんこう・天使の海老・帆立貝」海の幸のスピエディーノ
- 三河産「あんこうとダルマイカ」ムール貝 クレソンとフェネル 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

- フランボワーズのババレーゼ
ロゼワインのジュレとバニラジェラート
- 苺のスープ ホワイトチョコレートのジェラート
- シチリア ブロンテ産ピスタチオのブリュレ トンカ豆のジェラート

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 (イントツソ種・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 アルドイノ社 [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]

