

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

- 太刀魚の炙り 焼き茄子のマリネ トマトのソース アーモンドのロースト
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」 無花果と胡桃 熟成したバルサミコのソース
- 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 はちみつのソース
- 天使の海老と白桃 ゴルゴンゾーラのサラダ
- 白桃とブッラータチーズのカプレーゼ (+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」しいたけと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
- 「オレキエッテ」師崎産のサザエとバジリコのソース
- 「タリアテッレ」奥三河の段戸山高原牛とトリッパとセロリのラグー ビーツのアクセント
- 「リゾット」とうもろこしとパルミジャーノのリゾット 焼きフォアグラ添え (+500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)

- 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・おっぱい・ロース・バラと豚耳とガツのサラダ) 3種類のソースと紅芋のお塩
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」 ジロール茸のソテーとフレッシュブルーベリーのソース (+600円)
- 豊浜産「地穴子」のインパデッラ 黒米のリゾット ヴィンコットのソース
- 三河湾産「コチとダルマイカ ムール貝」天然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
- ココナッツのパンナコッタ スイカのグラニテと美浜の塩ジェラート

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]

