

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

「冷製フェデリーニ」

師崎産アオリイカ・バジリコ

ANTIPASTO①

「三河産天然赤座海老」

白桃・ゴルゴンゾーラ

ANTIPASTI②

(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カナダ産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

「フルーツマトのパフェ」

北海道竹島さんのモッツアレラ・トマトのパンナコッタ バジルジェラート

「とうもろこし」

ピュアホワイトのガスパチョ・ジェラート・平貝

「炙り鰹のカルパッチョ」

トマトの泡・新生姜のピクルス・ジェラート

「アイナメのカルパッチョ」

南知多萬秀農園産ピンクグレープフルーツ

「蛤」

蛤・カルチヨーフィ ヴィンサント風味 カルタファタ仕立て

「足長蛸の軽い炭火焼き」

セロリ・トマト・藁の香りと共に

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