

4,300 YEN

A

本日の前菜
本日のパスタ
本日のメイン
+500yen ドルチェ
+450yen カフェ

3
piatti

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

4
piatti

7,300 YEN

C

選べる前菜
2皿
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

5
piatti

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

- 「カマス」の炙り 柿・銀杏・さつまいも 秋の味覚
- 「乳飲み仔牛」とゴルゴンゾーラのムース 無花果 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ルティ「フォアグラのスモーク」とマンゴー はちみつのソース
- 師崎産「シオ」と水晶文旦のカルパッチョ 生姜のジェラート
- 帆立貝と茸（舞茸・花びら茸・白霊茸）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

- 「フェデリーニ」三河湾産 新イカと銀杏 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
- 「ブカティーニ」秋刀魚と松の実 レーズン シチリア風
- 「レモンを練りこんだ卵白のタリアテッレ」燻したホロホロ鳥、栗とローズマリーのラグー
- 「新米のリゾット」トリュフ香る 十勝マッシュとパルミジャーノレッジャーノチーズのリゾット
- 「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 ● お好みのメイン料理を1品お選びください（2名様で一 종류お選びください）

- 沖縄名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で（タン・ネック・オッパイ・ロース・バラ 豚耳とガツのサラダ）
- 九州産「ジャンボスペアリブ（豚）」巨峰とバルサミコの煮込み
- 「真空吸水熟成国産牛」洋梨とジロール茸 カカオのソース（+600円）
- 愛知県産「甘鯛」の鱗焼き 柚子香る 蕪のソース
- 愛知県産「甘鯛とダルマイカ」フランス モンサンミッシェル産ムール貝 クレソンとフェネル 香草香るチュピン 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स्पマンテのジュレ
ゴルゴンゾーラのジェラート
- 栗のムースと白い泡 トンカ豆風味のコーヒーのジェラート
- チョコレートのトルティーノ 愛知牧場ミルクのジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

CAFFÈ ● お好みのカフェを1品お選びください

別紙・カフェの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спа [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
- ・アブルツォ州 トンマーズ[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]
- ・プーリア州 アルドイノ [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]