

## 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

- 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ルティ「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
- 「キタツラ」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）
- 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 クレソンとフェンネル 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

- 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のジェラート
- 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
- 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

### CAFFE ● 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 トンマーゾ [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]