

## 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

- 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
- 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」しいたけとサルディ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 ● お好みのメイン料理を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)
- 南半球「仔羊」のブラーチェ ラベンダーのソース
- 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 スイカのスープと美浜の塩ジェラート
- 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
- ・アブルッツォ州・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]
- ・リグーリア州 アルドイノ社 [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]