

# Menu di Natale Cena

## Stuzzichino

～クリスマスだけの楽しい前菜の盛り合わせ～

- ◎北海道産甘海老と師崎産平貝 トマトのガスパチョ
- ◎ガッルーラスペシャルテ『フォアグラのスモーク』とマンゴー はちみつのソース
- ◎フルーツトマトと渋谷チーズスタンドの  
モッツアレラチーズのカプレーゼ バジリコのジェラート

## Antipasto

**フラテッリ 田中シェフの目利きで選んだ鮮魚のカルパッチョ 5種の盛り合わせ**

炙りふぐと柚子・寒ぶりと春菊・寒びらめとからすみ  
イカと雲丹・帆立貝とケッカソース（産地食材等当日の入荷状況による）

## Primipiatti

～パスタ（一皿お選びください）～

『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

『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

『タリエリーニ』

ホロホロ鳥のラグー エスプレッソの香り

『タリオリーニ』

北海道産たらばがにのトマトソース

## Secondipiatti

（お二人で一種類お選びください）

～魚料理～

海の幸のスピエディーノ ナターレ風

又は

～肉料理～

豊橋産『あいち鴨』のブラーチェ トリュフのサルサとトナカイ

又は

仔牛のブラーチェ カカオ風味のマルサラのサルサ

## Dolci & Caffè

～デザート&カフェ（一皿お選びください）～

いちごのスープ ホワイトチョコレートのジェラート  
シチリア風カンノーリといちご トリュフのジェラート  
ティラミスといちごのサンタ ローズマリーの香り

## ☑お好みのカフェ

8,500円（税・サ別）

2016.12.1～15 trattoria fratelli gallura