

Menu di Natale Pranzo

Antipasto ~クリスマスの楽しい前菜~

- ☆『冷製のカッペリーニ』甘えびとフルーツマトのエスプーマ
- ☆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 クリスマス仕立て
- ☆軽く燻したフレッシュ フォアグラと苺のサラダ

Primi piatti ~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 からすみのペペロンチーノ
- ☆『ピチ』 豊田市足助産 猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ
- ☆『トンナレッリ』 カッチョ エ ペペ フランボワーズのクリスピー添え
- ☆『キタツラ』 北海道産たらば蟹のトマトソース (+ 800 円)

Secondi piatti (お二人で一皿お選びください)

~魚料理~

- ☆海の幸のスピエディーノ ナターレ風

~肉料理~

- ☆豊橋産『あいち鴨』のブラーチェ トリュフのソースとトナカイ
または
- ☆仔牛のブラーチェとラ・フランス カカオ風味のマルサラのソース
または
- ☆鹿もも肉の炭火焼き 洋梨のピューレとクランベリーのソース

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 バイマックル風味の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
- ☆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

~お好みのカフェ~

6,000 円 (税別・サ込)

2017.12.1~12.25 trattoria fratelli gallura