

3  
piatti

PASTA

2,980 yen

4  
piatti

MAIN

4,300 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・カフェ

自家製  
フオカッチャ  
付き

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるメイン・選べるドルチェ
- ・カフェ

## antipasto ■ お好みのアンティパストを1品お選びください

- 皮目を焼いた師崎産「桜鯛」のカルパッチョ 筍とブラッドオレンジ 新玉ねぎのグラニテ添え
- 師崎産「さより」のカルパッチョ フルーツトマトとグリーンアスパラガス バジリコのジェラート
- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」と苺のサラダ 熟成バルサミコのソース
- ホワイトアスパラガスと師崎産「白ミル貝」の温サラダ パルミジャーノレッジャーノ (+600円)

## pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「タリオリーニ」葉玉ねぎのアマトリチャーナ 熟成バルサミコとカボナータを忍ばせて
- 「スパゲッティ」春キャベツととこぶし アンチョビ香るペペロンチーノ
- 「キタッラ」仔羊のラグー ミントの香り カーボロネロのピューレ添え
- 「リゾット」浅利と新海苔 白魚を添えて
- 「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 ■ お好みのセコンドを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) 3種類のソースと紅芋のお塩
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と春の山菜 青粒こしょうのソース (+600円)
- 師崎産「ほうぼう」浅利と新玉ねぎのスープ アサツキの香り
- 三河産「桜鯛」 蛤 アップパ貝と春キャベツ 香草の香るチュピン 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

- ゴルゴンゾーラのブリュレ 苺のジェラート
- 桜のパンナコッタ 桜塩のアクセント
- シチリア産アーモンドのピアンコマンジャーレとミルクの泡 オレンジのジェラート

## caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

別紙・食後のドリンク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 ラスパ [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 (イントツ種・タジャスカ種)
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [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実の最高峰で繊細なタジャスカ種]

